

DINER POUR LA DIVERSITÉ



Table des matières

Amuse-bouches - Page **3**

Plats principaux - Page **39**

Desserts - Page **114**



Amuse-bouches

Pilar Díaz-Valdés

Ceviche de saumon

Ingrédients

1 oignon rouge, émincé
1 jus de citron
½ tasse de jus de citron vert
1 pamplemousse pressé
1 livre de saumon en petits dés
1 gousse d'ail émincée
1 poivron doux en dés
1 avocat en dés
¼ cuillère à café de cumin moulu
¼ cuillère à café de coriandre moulue
½ cuillère à café de paprika fumé



Instructions

Mélangez tous les jus d'agrumes dans un bol et ajoutez l'oignon émincé.

Laissez reposer pendant que vous coupez tous les autres ingrédients.

Ajoutez chaque ingrédient dans le bol lorsque vous avez fini de le hacher, en laissant la coriandre pour la fin.

Mélangez bien et consommez tout de suite ou mettez au réfrigérateur 30 minutes avant de servir





Rapeepun Yooket

Sauce chili à la pâte de crevettes

Ingrédients

1 cuillère à soupe de piment
1 cuillère à soupe d'ail (épluché)
1 oignon rouge (pelé)
2 cuillères à soupe de pâte de crevette
1 cuillère à soupe de sucre de palme
1 cuillère à soupe d'aubergine
1 cuillère à soupe de sauce de poisson
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d'eau bouillante
Piment (pour la décoration)
Légumes frais ou blanchis (au choix)
Maquereau frit
Omelette au Cha-om (légume thaïlandais)





Instructions

Pilez le piment, l'ail et l'oignon rouge dans un mortier jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Mettez la pâte de crevettes, le sucre de palme, la sauce de poisson, le jus de citron et l'eau bouillante dans le mortier et écrasez-les ensemble.

Mettez la sauce chili à la pâte de crevettes dans une petite tasse.

Écrasez légèrement du piment et de l'aubergine pour décorer le dessus. Nettoyez le maquereau et faites-le frire dans l'huile.

Faites frire l'omelette avec le Cha-om (légume thaïlandais).

Ajustez le niveau d'épices, de sucre, de sel et de citron selon vos préférences.

Jana Lena Fries

Quinoa à la mangue, à l'avocat et à la patate douce

Ingrédients (pour 2 personnes)

150 g de quinoa

1 mangue

1 avocat mûr

1 patate douce

1 cuillère à soupe de graines de courge 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sirop d'agave

½ cuillère à café de sel

¼ cuillère à café de poivre

½ botte de coriandre fraîche

Instructions

Tout d'abord, rincez le quinoa sous l'eau chaude et faites-le mijoter dans une casserole avec un peu plus du double du volume d'eau pendant environ 20 minutes. Pendant ce temps, épluchez la patate douce et coupez-la en petits cubes. Placez-les dans un cuiseur vapeur et faites-les cuire à la vapeur à feu moyen pendant environ 10-15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ensuite, égouttez le quinoa et la patate douce et, une fois refroidis, mélangez-les avec une vinaigrette à base de vinaigre de cidre, d'huile d'olive, de sirop d'agave, de sel et de poivre.

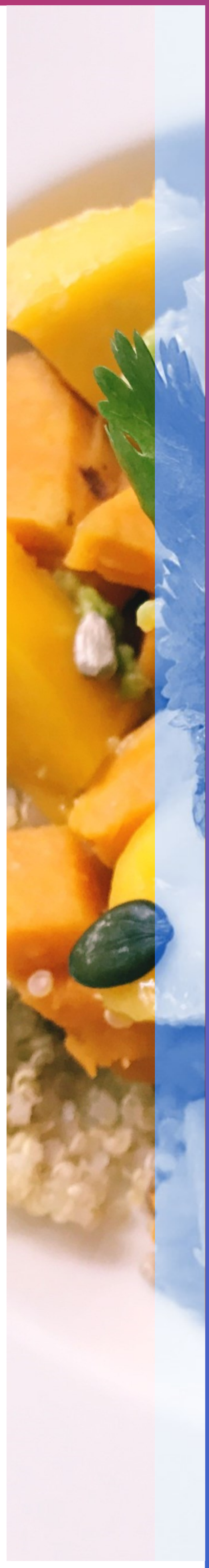
Ensuite, pelez la mangue, coupez-la en cubes et placez les cubes dans un bol. Coupez l'avocat en deux, enlevez le noyau, retirez la chair à l'aide d'une cuillère à dessert, coupez-la en dés et ajoutez-la à la mangue. Hachez finement la coriandre et ajoutez-la au mélange mangue/avocat.

Mettez les graines de courge dans une petite poêle et faites-les griller à feu moyen, sans huile.

Placez le mélange de quinoa et de patate douce égoutté dans une assiette, puis ajoutez le mélange de mangue et d'avocat, les graines de courge et quelques brins de coriandre.









Pedro Leal

Palourdes à la sauce au vin blanc

Ingrédients

1 oignon
3 gousses d'ail
1 botte de coriandre 1 piment
1 feuille de laurier Huile d'olive
Palourdes (1,5 kg)
Vin blanc (1 verre de taille moyenne)





Instructions

Faites tremper les palourdes dans l'eau pendant environ 30 minutes pour enlever le sable, si ce sont des palourdes fraîches/vivantes. S'il s'agit de palourdes congelées, il n'est pas nécessaire de les faire tremper, assurez-vous simplement qu'elles sont complètement décongelées. Après le trempage, égouttez bien.

Coupez grossièrement l'oignon et l'ail et mettez-les dans la cataplana avec une bonne quantité d'huile d'olive, ajoutez la feuille de laurier et laissez mijoter. Coupez les tiges de coriandre et ajoutez-les au ragoût. Coupez le piment en deux et ajoutez-le au ragoût.

Laissez les oignons brunir légèrement et ajoutez les palourdes. Mélangez bien et ajoutez le verre de vin blanc. À ce stade, la cataplana doit être très chaude pour que l'alcool du vin puisse s'évaporer rapidement.

Couvrez la cataplana et laissez cuire pendant environ 3 minutes.

Ajoutez les feuilles de coriandre et laissez cuire pendant 30 secondes de plus.

Bon appétit !



Aleksander Krysikov

Draniki

Ingrédients

6 pommes de terre

2 œufs

Farine

1 oignon

Assaisonnement - facultatif
Huile



Instructions

Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement. Hachez finement l'oignon.

Ajoutez les oignons, les œufs, la farine et l'assaisonnement (selon votre goût) au mélange de pommes de terre.

Mélangez bien.

Maintenant, faites frire les draniki.

Pour ce faire, faites chauffer la poêle et ajoutez quelques cuillères à soupe d'huile.

À l'aide d'une cuillère, répartissez le mélange de pommes de terre dans la poêle et faites frire les draniki de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez les draniki avec de la crème aigre et des herbes fraîches.

Bon appétit !



Alan Richards

Coques et laverbread (cocos a bara lawr)

Comme d'autres personnes qui ont vécu et travaillé dans de nombreux pays différents, je trouve que la cuisine maison et les aliments qui nous ont accompagnés dans notre enfance sont toujours excellents.

J'ai grandi au Pays de Galles et une spécialité locale est un plat à base de coques et de laverbread, ou en Gallois :« cocos a bara lawr ».

Les coques sont de petites palourdes que l'on trouve sur les côtes sud et ouest du Pays de Galles et elles sont naturellement sucrées.

Le laverbread est une algue comestible. Elle demande beaucoup de préparation, mais cela en vaut la peine, rien que pour son goût d'iode riche et profond.

Les coques se mangent idéalement fraîches après avoir été ramassées sur la plage.D'abord, on les fait bouillir pour ouvrir les coquilles et puis séchées et frites dans une poêle avec des petits cubes de bacon salé.

Les algues sont récoltées sur les rochers à marée basse, bouillies pendant quelques heures et ensuite finement hachées.

Une fois refroidies, elles sont roulées dans des flocons d'avoine et ensuite ajoutées dans la poêle avec les coques.

Et pour accompagner ce plat, bien sûr, rien ne vaut un bon verre de whisky gallois Penderyn.



Instructions

Pour le laverbread.

Récoltez cette algue que l'on trouve principalement sur les côtes galloises et irlandaises, faites-la bouillir dans de l'eau salée pendant une heure.

Retirez les algues de l'eau et égouttez-les.

Dans un bol, mélangez les algues bouillies et hachées avec des flocons d'avoine locaux grossièrement écrasés, de l'ail, du sel et du poivre noir.

Versez de l'huile d'olive sur une plaque de cuisson épaisse, formez les algues en petites galettes rondes et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient fermes

Pour les coques.

Ramassez les coques sur la plage au même endroit que les algues. Les coques sont de petites palourdes sucrées, très recherchées dans toute l'Europe, mais que l'on trouve principalement dans des endroits isolés de la côte galloise.

Faites bouillir les coques dans de l'eau légèrement salée pendant 10 minutes jusqu'à ce que toutes les coquilles soient ouvertes.

Retirez de l'eau, égouttez et laissez refroidir.

Retirez les palourdes de leurs coquilles et mettez-les au frais.

Dans une poêle peu profonde, faites chauffer de l'huile d'olive et faites frire doucement de la pancetta fine. Ajoutez les palourdes à l'huile et à la pancetta avec un peu de sel et de poivre (selon votre goût) et faites-les frire pendant 5 minutes.

Servez avec un trait de vinaigre de malt.



Amanda Jones

Petit-déjeuner à Swansea avec des gâteaux salés gallois

Ingrédients

Gâteaux salés gallois

250 g de farine à levure

100 g de beurre doux, coupé en petits cubes

1 poireau (ne garder que les morceaux blancs et vert clair), finement émincé 50 g de cheddar râpé

1 œuf battu

1 cuillère à soupe de lait (voire un peu plus si nécessaire)

Petit-déjeuner à Swansea

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 5 minutes | Temps de cuisson : 15 minutes

1 gros oignon (finement haché)

1 cuillère à soupe d'huile végétale

4 tranches de lard, coupées en morceaux

100 g de coques Penclawdd cuites (on peut utiliser des palourdes à la place)

120 g de laverbread (algues) ou de chou de Savoie

Poivre noir Jus de citron



Instructions

Gâteaux salés gallois

Versez la farine dans un saladier. Ajoutez les cubes de beurre froid

progressivement, en les enrobant dans la farine au fur et à mesure Malaxez légèrement le tout jusqu'à ce que le mélange ressemble à une fine chapelure.

Ajoutez le poireau et le cheddar, mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez l'œuf battu. À l'aide de votre fourchette, rassemblez le tout pour former une pâte molle. Si c'est trop sec, ajoutez un peu de lait.

Posez la pâte sur une surface farinée. Utilisez la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Utilisez un emporte-pièce ou le bord d'un verre pour découper des cercles (environ 6 cm de diamètre).

Faites chauffer une grille ou une poêle non graissée à feu moyen.

Déposez les gâteaux sur la surface chaude et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de chaque côté.

Absolument succulent servi directement dans la poêle.

La pâte ou les gâteaux cuits peuvent être congelés. Dans ce cas, mettez-les dans le grille-pain ou réchauffez-les dans une poêle à frire.

Petit-déjeuner à Swansea

Faites chauffer une grande poêle, ajoutez l'huile et faites cuire l'oignon pendant 3-4 minutes.

Ajoutez le bacon et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajoutez les coques, ajoutez le laverbread et mélangez. Chauffez le tout et assaisonnez avec du poivre noir et le jus d'un citron.

Il n'y a plus qu'à déguster !



Antonella Pica

Gnocchi à la Sorrentina (sans pommes de terre)

Ingrédients

Gnocchi - pour 4 personnes

3 tasses de farine

Eau

Sel

Sauce tomate

Huile d'olive extra vierge

Passata de tomates

Un demi oignon blanc

Sel selon votre goût











Instructions

Pour les gnocchi

Pour préparer les gnocchi sans pommes de terre, placez la farine sur une planche à pétrir et créez le fameux puits **(image 1)**, ajoutez une pincée de sel et commencez à verser lentement l'eau (environ la moitié de la quantité de farine). Un secret pour éviter que les gnocchi ne soient trop durs : utilisez de l'eau chaude. Remuez jusqu'à ce que la pâte soit souple mais facile à travailler, sans qu'elle ne colle trop à vos mains.

À ce stade, vous pouvez commencer à la travailler pendant

quelques minutes jusqu'à obtenir un ensemble homogène **(image 2).**

Coupez de petits morceaux de pâte et créez de longs cylindres, en les roulant avec vos mains puis en les coupant en morceaux (image 3) de la taille que vous préférez.

Il est maintenant temps de donner une forme aux gnocchi :

La beauté des gnocchi faits maison est leur forme légèrement irrégulière, obtenue en les pressant légèrement et en les faisant glisser sur le plan de travail avec votre index. Ainsi, ils seront légèrement creusées et pourront mieux recueillir la sauce. Faites cuire les gnocchi dans de l'eau bouillante salée et égouttez-les dès qu'ils remontent à la surface.

Pour la sauce tomate

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle large à feu moyen. Ajoutez le demi oignon haché. Ajoutez la passata de tomates. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Portez à un faible frémissement, réduisez le feu et laissez mijoter, à découvert, jusqu'à épaississement, pendant environ 15 minutes.

Mélangez les gnocchi avec la sauce tomate. Ajoutez de la mozzarella râpée et quelques feuilles de basilic.

Vous allez vous régaler !



Carlos Monteiro

Peixinhos da Horta

Ingrédients

400 g de haricots verts
1½ cuillère à café de sel
130 g de farine de maïs
1 cuillère à café d'ail en poudre
poivre moulu
1 œuf





Instructions

Lavez les haricots verts et équeutez-les. Coupez les gousses en deux, puis coupez chaque moitié en deux morceaux égaux dans le sens de la longueur.

Faites cuire les haricots verts pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante assaisonnée d'une cuillère à café de sel.

Dans un bol, mélangez la farine de maïs avec le reste du sel, la poudre d'ail et une pincée de poivre fraîchement moulu. Ajoutez l'œuf déjà battu et environ 150 ml d'eau, en remuant bien avec une fourchette jusqu'à obtenir une texture lisse.

Égouttez les haricots verts cuits, étalez-les sur un linge de cuisine et séchez-les en tapotant. Trempez-les dans la pâte préparée.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites frire les haricots jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Égouttez soigneusement sur du papier absorbant.

À déguster avec un verre de vin blanc bien frais...

David Lamaud

Bretagne (« La Galette Bretonne »)



Ingrédients

Pour la pâte à crêpe

½ tasse de farine de froment

½ tasse de farine de sarrasin 1 œuf

1 pincée de sel

1¼ tasse d'eau

Pour frire

4 cuillères à soupe de beurre (1 pour chaque crêpe)

Pour la garniture

4 tranches de jambon

4 tranches de fromage

4 œufs une pincée de sel

une pincée de poivre noir

de la ciboulette fraîche ciselée pour décorer

Il s'agit d'une recette typique de la Bretagne (La Galette Bretonne), la région française où le film « The Flexibles » a été tourné (Pontivy).

Et il y a une photo de moi en train de réaliser cette super recette pour toute la famille, et une autre de moi prêt à manger des crêpes avec un verre de cidre (également typique de la région) !

Bon appétit ! Je ne cuisine pas souvent, mais là c'était pour la bonne cause !





Instructions

Mélangez tous les ingrédients de la pâte à crêpe pour obtenir une pâte liquide et lisse. Elle doit être liquide, sinon vous ne pourrez pas bien l'étaler dans la poêle chaude, car les crêpes doivent être fines.

Ensuite, faites chauffer votre poêle, ajoutez-y ½ cuillère à soupe de beurre. Ajoutez près d'une louche de pâte liquide dans la poêle chaude et huilée, répartissez bien en tournant rapidement la poêle et faites cuire les deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajoutez ensuite une tranche de jambon sur la crêpe/galette et une tranche de fromage.

Continuez en cassant l'œuf au centre de la crêpe au jambon. Assaisonnez avec du sel et du poivre et ajoutez de la ciboulette fraîchement ciselée.

Fermez soigneusement la crêpe en la pliant en deux ou en quatre côtés pour créer une aumônière. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'œuf soit cuit.

Servir chaud, saupoudré de ciboulette fraîchement ciselée.



Dominika Hanowicz

Boulettes russes

Ingrédients

Farce

150 g de fromage blanc à faible teneur en matière grasse

1 gros oignon

200 g de pommes de terre 20 g de bacon sel/poivre

1 cuillère à soupe de beurre

Boulettes (pour environ 40 unités)

300 g de farine

1 œuf

1 cuillère à café de sel

125 ml d'eau bouillante 20 g de beurre



Instructions

Farce

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes. Faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les et écrasez-les, puis laissez-les refroidir. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une poêle, ajoutez le bacon coupé en petits cubes et faites-le dorer. Ajoutez les oignons coupés en petits cubes et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Enfin, ajoutez une cuillère à soupe de beurre, remuez et retirez du feu.

Boulettes

Versez la farine dans un bol, ajoutez le sel. Mettez le beurre dans l'eau bouillante et faites-le fondre. Versez progressivement dans la farine, en remuant le tout avec une cuillère. Pendant ce temps, ajoutez l'œuf battu et combinez tous les ingrédients, pétrissez pour former une pâte lisse.

Placez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant environ 7-8 minutes. Enveloppez dans une feuille d'aluminium et réservez pendant environ 30 minutes.

Divisez la pâte en 4 parties, puis étalez-la en un rond fin (environ 2-3 mm), en saupoudrant la pâte de farine si nécessaire.

Découpez des cercles avec un petit verre, étirez-les un peu entre vos doigts, puis placez une cuillère à café bombée de farce au centre. Pliez en deux et collez soigneusement les bords ensemble, et disposez les boulettes sur une plaque.

Selon votre préférence, vous pouvez les faire bouillir, les faire frire ou les faire cuire au four. Il est préférable de les servir saupoudrées d'oignons frits.

Bon appétit ! 😊

Elif Atalay

Artichauts

Ingrédients

1 oignon
250 g de fèves écossées
5 artichauts épluchés
Huile d'olive
Aneth



Je veux partager avec vous une recette légère et bonne pour la santé à base d'artichauts et d'huile d'olive, que ma belle-mère aime servir au printemps.

En plus d'être délicieux, les artichauts offrent aussi de nombreux bienfaits pour la santé. Pour ne citer que quelques exemples :

- Ils renforcent les muscles cardiaques grâce à leur teneur élevée en protéines.
- Ils sont recommandés en cas de carence en fer et d'anémie car ils sont riches en fer.
- Grâce à leurs propriétés antioxydantes, les artichauts aident à détoxifier le corps et favorisent le bon fonctionnement du foie.
- Ils contiennent du potassium, qui régule la pression sanguine en régulant l'équilibre sodium-potassium dans le corps.
- Ils ont la réputation de protéger le corps contre le cancer grâce à la quercétine et aux antioxydants.
- Un composé présent dans les artichauts, appelé cynarine, contribue à réduire le taux de mauvais cholestérol dans le sang.
- Leur structure à haute teneur en fibres a pour effet de stabiliser la pression artérielle.Les plats à base d'artichaut associés à l'huile d'olive ou à la viande constituent un choix très intéressant sur le plan nutritionnel pour les diabétiques. Ils ont un effet positif sur la glycémie.
- Ils contribuent à réduire le niveau de nicotine accumulé dans le corps des fumeurs.
- Sur le plan énergétique, une portion de 100 g d'artichauts cuits équivaut à 53 calories.En raison de leur faible apport calorique, les artichauts font partie des aliments sains particulièrement recommandés aux personnes qui souhaitent perdre du poids.

Instructions

Tout d'abord, émincez les oignons, versez l'huile d'olive dans la cocotte-minute et ajoutez les fèves lavées,

les oignons et les artichauts, ajoutez du sel et un filet d'eau.

L'ingrédient essentiel de nos plats à base d'huile d'olive est le sucre ; ajoutez-en 1,5 cuillère à soupe. Si vous réalisez la recette avec des fèves, ajoutez un peu plus de sucre.

Faites chauffer à feu moyen pendant environ 10-15 minutes. Une fois la cuisson terminée, laissez la cocotte reposer pendant 10 à 20 minutes sans l'ouvrir.

Une fois la cocotte ouverte, commencez par sortir les artichauts, puis les fèves et les oignons que vous disposerez par dessus les artichauts.

Décorez avec de l'aneth fraîche et ajoutez un trait d'huile d'olive.



Emilie Priac

Coquilles Saint-Jacques flambées au citron vert

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 coquilles Saint-Jacques
30 g de beurre légèrement salé
2 gousses d'ail
Zeste d'un demi citron vert
Poivre (selon votre goût)
50 ml de whisky





Instructions

Temps de préparation :10 minutes ; temps de cuisson : 5 minutes Hachez l'ail.

Égouttez les coquilles Saint-Jacques sur du papier absorbant.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Ajoutez l'ail finement haché.Faites-le colorer.Ne laissez pas le beurre brûler !

Ajoutez les coquilles Saint-Jacques. Faites-les cuire pendant 1-2 minutes de chaque côté.

Assaisonnez avec du poivre selon votre goût.

Disposez les coquilles Saint-Jacques sur les assiettes.Zestez un peu de citron vert sur le dessus.

Déglacez la casserole avec le whisky et faites flamber.Versez la sauce sur les coquilles Saint-Jacques et servez.

Conseil :Si vous utilisez des coquilles Saint-Jacques surgelées, faites-les décongeler dans du lait !

En plat principal : prévoir une dizaine de coquilles Saint-Jacques par personne

et accompagner de riz et d'une fondue de poireaux.



Kadir Bicer

Haricots sauce tomate

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de beurre

1 oignon moyen (haché) 1 cuillère à soupe de concentré de tomates

500 g de haricots secs (trempés toute la nuit)

3 tasses d'eau

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de sucre

1/2 cuillère à café de piment en poudre



Instructions

Mettez 4 cuillères à soupe d'huile et 2 cuillères à soupe de beurre dans une poêle profonde et faites chauffer. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'oignon haché et faites frire jusqu'à ce qu'il devienne rose.

Après avoir fait frire les oignons, ajoutez 1 cuillère à soupe de concentré de tomates et faites frire jusqu'à en libérer tout l'arôme.

Enfin, ajoutez les haricots secs que vous avez fait tremper dans l'eau pendant la nuit.

Remuez pendant 1-2 minutes et ajoutez 3 tasses d'eau, 1 cuillère à café de poudre de piment et 1 cuillère à café de sel, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres.

Liliana Gomes

Arepas

Ingrédients

Pâte

1½ tasse d'eau

½ cuillère à café de sel

2 tasses de farine de maïs blanche précuite (comme de la farine Harina P.A.N.®)

Garnitures

Fromage et jambon

Mozzarella

4 tranches de jambon de dinde

Salade de thon

Thon en boîte

Oignons émincés

Oignons de printemps, hachés





Les arepas sont une spécialité traditionnelle du Venezuela.Elles constituent le petit-déjeuner préféré des Vénézuéliens. Mais on peut les déguster à toutes les heures de la journée.Vous pouvez les garnir de presque tout, en fonction de vos préférences.

Instructions

Mélangez l'eau et le sel dans un saladier. Ajoutez progressivement la farine de maïs en remuant à la main, jusqu'à obtenir une pâte souple, lisse et humide. Veillez à ne pas ajouter la farine de maïs trop rapidement sinon la farine fera des grumeaux.

Divisez la pâte en 6 boules de la taille d'une balle de tennis et façonnez à la main chaque pâton pour obtenir des galettes d'environ 3/8 de pouce d'épaisseur.

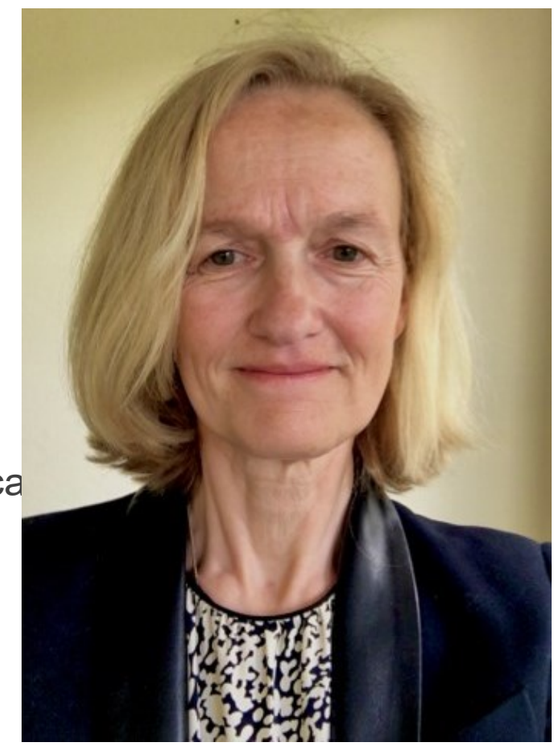
Préchauffez le four à 250 °C et recouvrez une plaque de papier cuisson anti-adhésif.Disposez les *arepas* sur la plaque et faites cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée.Vous pouvez appliquer au pinceau du beurre fondu sur les *arepas* si vous voulez les rendre plus moelleuses.

Une fois que les *arepas* sont cuites, coupez-les en deux dans le sens horizontal avec un couteau dentelé fin pour former une poche de style pitta. Vous pouvez garnir les *arepas* avec presque tout. J'ai choisi de la mozzarella et du jambon pour l'une, et de la salade de thon pour l'autre.



Maryline Gladu

Salade de brocoli / Caramel au beurre salé



Ingrédients

Salade de brocoli

Fleurons de brocoli coupés en petits morceaux (ne pas utiliser la tige)

Un oignon rouge moyen, finement émincé

Bacon croustillant ou 200 g de lardons frits

150 g de champignons blancs, émincés

50 g de cassis

30 g de pignons de pin

2 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à café de sauce soja ou de sauce Worcestershire

3 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à ca de sucre

Caramel beurre salé à tartiner

2 tasses de sucre de canne

40 g de beurre salé

30 g de crème épaisse



Instructions

Salade de brocoli

Mélangez tous les ingrédients ensemble et servez.

Caramel beurre salé à tartiner

Chauffez le sucre de canne jusqu'à ce qu'il devienne brun clair.

Retirez du feu. Ajoutez le beurre.

Remettez à chauffer à feu doux, ajoutez la crème et mélangez bien. Réservez au congélateur pendant 30 minutes et vous obtiendrez une pâte à tartiner !





Murat Tergip

Artichauts et fèves

Ingrédients

4 artichauts

250 g de fèves écossées

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon moyen

Un demi-verre de jus d'orange frais

Un demi-verre d'eau

1 cuillère à café de sel





Instructions

Hachez un oignon de taille moyenne. Faites rôtir l'oignon haché dans l'huile d'olive.

Ajoutez les fèves écossées à l'oignon rôti et continuez à faire rôtir pendant un moment.

Ajoutez le jus d'orange frais et l'eau au mélange d'oignon rôti et de fèves. Ajoutez les artichauts au mélange. Faites cuire pendant environ 20 minutes.

Vous pouvez servir avec de l'aneth et de l'huile d'olive.

* Faites tremper les artichauts dans de l'eau avec un peu de jus de citron avant la cuisson pour éviter qu'ils ne noircissent.

Nina Rogozinskaya

Draniki (crêpes de pommes de terre farcies à la viande)

Ingrédients (pour 6 personnes)

1,5 kg de pommes de terre
300 g de viande hachée
1 oignon
1 œuf
3 cuillères à soupe de farine
Du sel, du poivre, assaisonnement à votre goût
Huile végétale







Instructions

Préparez les principaux ingrédients : épluchez les pommes de terre et l'oignon.

Râpez finement les pommes de terre.

Salez les pommes de terre, attendez 10 minutes puis pressez-les pour éliminer l'excès de liquide.

Ajoutez l'œuf et la farine.Mélangez le tout avec une cuillère.

Ajoutez l'oignon finement haché, le sel, le poivre et l'assaisonnement à la viande hachée et mélangez.

Versez l'huile végétale dans une poêle à frire préchauffée à feu moyen. Déposez le mélange à base de pommes de terre à la cuillère et aplatissez pour former une galette.

Déposez rapidement une petite quantité de viande hachée sur la galette de pommes de terre.

Puis déposez une autre cuillérée de mélange à base de pommes de terre

par dessus et aplatissez le tout jusqu'à ce que les bords se rejoignent.

Faire frire des deux côtés jusqu'à obtenir une couleur brun doré. Servez chaud avec de la crème aigre.

Et voilà, un succulent *draniki* !





Nusret Akincilar

Kibbeh

Ingrédients

4 tasses de boulgour fin

2 pommes de terre bouillies de taille moyenne

(Pour la version à la viande, utilisez 250 g de bœuf haché maigre)

2 oignons

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe de concentré de tomate

4 cuillères à soupe de pâte de poivron rouge rôti

3 cuillères à soupe d'huile

3 cuillères à café de sel

2 cuillères à café de piment séché

1 cuillère à café de poivre blanc moulu

1 cuillère à café de poivre noir

1 cuillère à café de menthe séchée

1,5 cuillère à soupe d'isot (piment séché d'Urfa, Turquie) Oignons de printemps

Persil



Instructions

Prenez un grand saladier et mélangez-y le boulgour, le concentré de tomates et les épices.

Hachez l'oignon et l'ail ou utilisez un mixeur.

Ajoutez l'oignon et l'ail au boulgour et commencez à pétrir en ajoutant 2 cuillères à soupe d'huile.

Une fois le boulgour et les autres ingrédients combinés, ajoutez un peu d'eau et pétrissez jusqu'à ce que le mélange prenne la couleur et la forme du *kibbeh*.

Continuez à ajouter de l'eau car le *kibbeh* a tendance à sécher.

Lorsque vous sentez le *kibbeh* ramollir, goûtez-le et assaisonnez-le.

Ensuite, ajoutez la purée de pommes de terre (ou la viande hachée maigre) et continuez à pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le persil et les oignons de printemps et pétrissez l'ensemble encore une fois. Divisez le mélange en morceaux et façonnez-les en les comprimant et en les pinçant avec les doigts .

Enfin, disposez le tout sur un plat et garnissez de salade verte et de rondelles de citron.

Je vous conseille de déguster ce plat avec des œufs frits, comme le veut la tradition dans la région d'Urfa. Bon appétit !

Rita Qian

Porridge au millet et au concombre de mer (小米海参粥)

Ingrédients (pour 6 personnes)

50 g de millet
Concombre de mer
Légumes verts à feuilles
Baies de Goji
Bouillon de viande



Instructions

Préparez le concombre de mer : faites tremper le concombre de mer séché dans de l'eau froid pendant 3 jours, en changeant l'eau une fois par jour.Mettez-le au réfrigérateur puis nettoyez le concombre et retirez les parties non comestibles. Placez-le dans de l'eau froide et faites bouillir.Laissez bouillir pendant 15 minutes, éteignez le feu, attendez 15 minutes puis refaites bouillir pendant 15 minutes.

Préparez le porridge de millet : lavez le millet, mettez-le dans de l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit absorbée puis ajoutez le bouillon de viande et laissez mijoter à feu doux pendant une heure.Ajoutez du sel et le concombre de mer préparé et laissez mijoter pendant encore 5 minutes.

Servez avec quelques légumes verts et des baies de goji pour la décoration.

Samuel Pardo

Tortilla de Patata

Ingrédients

4 œufs de poules élevées en plein air dans les Asturies (de chez ma grand-mère !)
3 pommes de terre coupées en dés
1 oignon coupé en dés
Huile d'olive
Sel







Instructions

Faites frire lentement les dés de pommes de terre dans une petite poêle. Puis ajoutez l'oignon en dés et continuez la cuisson à feu moyen pendant au moins 30 minutes. Battez les œufs dans un bol avec un peu de sel. Ajoutez le mélange de pommes de terre et d'oignon égoutté aux œufs. Versez dans la poêle à feu moyen et retournez l'omelette à l'aide d'une assiette pour que la tortilla soit bien cuite des deux côtés.

Conseil

La tortilla doit rester baveuse à cœur, comme sur l'image.

Enfin, servez avec du jambon serrano, de la salade et des accompagnements tels que des rillettes de thon, du chorizo ou autre. Servez avec un bon vin et dégustez en famille ou entre amis :)

Sebastian Ferretti

Empanadas Criollas Dulces

Ingrédients

½ kg de bœuf haché 2 oignons

100 g d'olives

3 œufs durs 50 g de raisins secs

Du sel, du poivre, du cumin et du paprika doux (selon les besoins)

300 g de farine

1 œuf

100 ml d'eau

40 g de beurre







Ce plat est très répandu, avec de avec nombreuses variantes en Argentine et également dans toute l'Amérique latine. Le plat décrit dans cette recette se caractérise par son goût légèrement sucré, dû aux raisins secs. Il est originaire de la Province de Cordoba en Argentine, la région où je suis né et où j'ai vécu avant de déménager à Vérone, en Italie, en 2003.

Les empanadas sont un plat traditionnel en Argentine, généralement servi en entrée avant un asado (barbecue). Cette recette date de l'époque où l'Argentine était une colonie, mais d'après la légende, il s'agit d'une variante de recettes originaires d'Espagne, mais inspirées des peuples arabes du bassin méditerranéen.

Instructions

Garnitures

Versez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les dés d'oignons, ajoutez la viande et un peu de sel, de poivre et de paprika.

Mélangez bien, en ajoutant les raisins secs.

Faites cuire les ingrédients pendant environ 20 minutes et ajoutez ensuite les œufs durs et les olives hachées avec une pincée de cumin.

Mélangez et laissez refroidir, en prévision de la prochaine étape.

Pâte

Préparez la pâte en mélangeant la farine avec un peu de sel, puis en ajoutant le beurre, l'œuf et l'eau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène (laissez reposer pendant 20 minutes).

Ensuite, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un moule circulaire, préparez des cercles de pâte à remplir de garniture.

Prenez un cercle à la fois et badigeonnez les bords avec

de l'eau (pour les sceller plus facilement).

Mettez la garniture dans les cercles, puis fermez-les en les pliant en deux et en pressant les bords pour sceller le rebord.

Placez-les tous sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez les *empanadas* avec un jaune d'œuf.

Faites cuire au four pendant 30 minutes à 170 °C



Sebastian Jäger

Chou-fleur épicé

Ingrédients

2 gros choux-fleurs avec les feuilles

2 oignons, épluchés et coupés en 8 portions8 piments rouges, fendus en leur centre

1 citron, coupé en quartiers

Sel (pour l'eau)

Pour le mélange beurre/huile pimenté

120 g de beurre fondu et 110 ml d'huile d'olive (ou 230 ml d'huile d'olive pour un plat végétalien)

90 g de harissa (rose)

2 ½ cuillères à café de concentré de tomates

1 ¼ cuillère à soupe de piment séché

¾ cuillère à café de piment d'Alep

1 ¼ cuillère à café de piment Isot

1 ½ cuillère à café de sucre

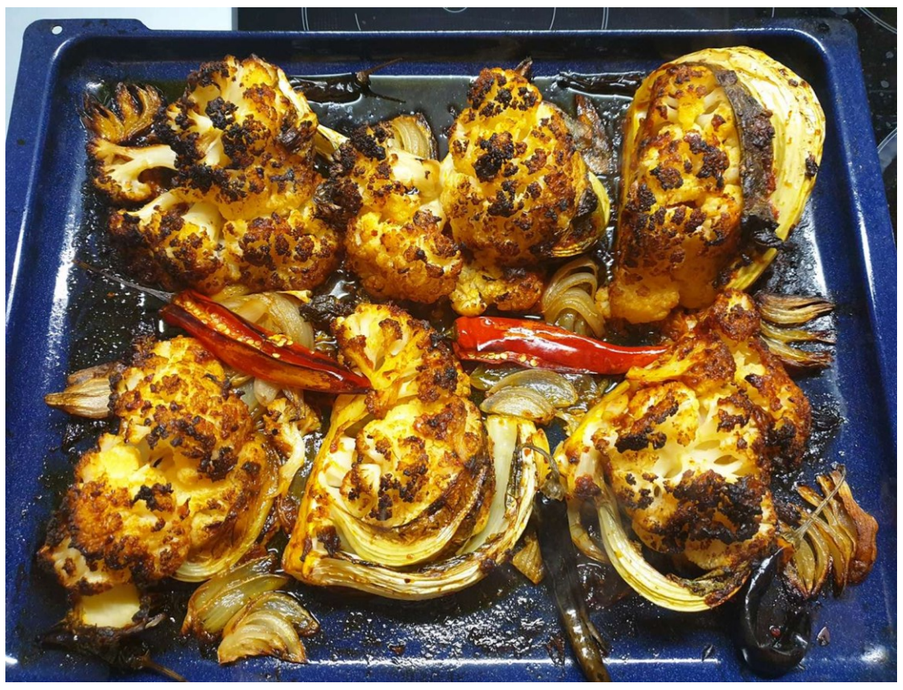
3 gousses d'ail écrasées

1 cuillère à café de sel

Contexte : il y a encore 3 mois, je pensais qu'un plat digne de ce nom était un steak et qu'un bon accompagnement était un autre steak.Après avoir testé de nombreux plats végétaliens délicieux dernièrement, je trouve que celui-ci remplit deux des mes principaux critères :1) Excellent rapport goût/calories et 2) si facile à faire que même moi j'y arrive.

Recommandation du sommelier : à consommer avec une bière ou encore mieux, un vin rouge bien charnu.







Instructions

Coupez les feuilles au sommet des choux-fleurs, laissant apparaître 2 à 3 pouces du chou-fleur lui-même. Coupez chaque chou-fleur en quartiers.

Faites bouillir le chou-fleur pendant 2 minutes dans de l'eau bien salée (assurez-vous que le chou-fleur reste sous l'eau en ajoutant un couvercle comme poids)

Transférez les quartiers de chou-fleur sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez l'oignon et les piments sur la plaque de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez tous les ingrédients pour l'huile de piment dans un petit bol.

Versez l'huile de piment sur le chou-fleur, les oignons et les piments. Utilisez vos mains pour bien mélanger (portez des gants et protégez vos yeux), en massant l'huile de piment dans les crevasses du chou-fleur.

Faites rôtir le chou-fleur jusqu'à ce qu'il soit brun doré et croustillant, pendant 45 à 60 minutes.

Sortez la plaque de cuisson du four et arrosez les légumes avec l'huile de piment 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Transférez le chou-fleur rôti sur un plat de service, en répartissant sur le dessus le reste de l'huile de piment et les morceaux récupérés sur la plaque de cuisson.Servez immédiatement avec les quartiers de citron.



Daisy Ju

Écrevisses bouillies (清水煮河虾)

Ingrédients (pour 5 personnes)

Écrevisses

Oignon de printemps

Gingembre

Sel

Vin

Instructions

Lavez les écrevisses à l'eau claire.

Faites bouillir un peu d'eau, ajoutez-y plusieurs morceaux degingembre et les écrevisses. Une fois que l'eau boue à nouveau, ajoutez une cuillère de vin pour masquer l'odeur de poisson.

Faites cuire à feu doux et ajoutez un petit peu de sel et l'oignon de printemps.

Servez avec quelques oignons de printemps frais pour la décoration.

Seyma Duran

Roulés de chou rouge

Ingrédients

Chou (4 bottes de feuilles)
Riz (2 tasses)
Oignon (2 de-taille moyenne) Huile (une demi tasse à café)
Concentré de tomates (2 cuillères à soupe)
Épices (sel, piments en flocons, poivre noir, menthe)





Instructions

Préparation des feuilles

Sélectionnez et lavez soigneusement chaque feuille. Placez un certain nombre de feuilles dans l'eau bouillante, la tête en bas, et faites-les bouillir pendant 1 à 2 minutes, puis placez-les dans un bol d'eau froide (cela permet de conserver leur couleur).

Préparation de la garniture

Coupez les oignons en dés pour qu'ils ne soient pas trop gros, mettez-les dans une casserole d'huile et commencez à les faire frire. Ajoutez le concentré de tomates lorsque la couleur des oignons change un peu. Ajoutez ensuite le riz, préalablement lavé et filtré. Ajoutez ensuite le sel et les épices, et faites frire un peu le riz. Ajoutez 1 tasse d'eau et attendez qu'elle soit absorbée à feu doux. Une fois l'eau entièrement absorbée, éteignez le feu et laissez reposer.

Fabrication du roulé

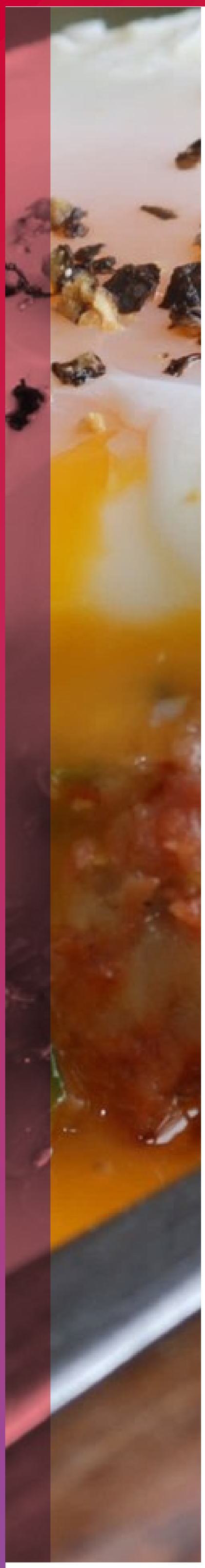
Placez une feuille sur une surface plane, étalez-y un peu de mélange, repliez les deux côtés vers l'intérieur, rabattez soigneusement la partie supérieure et emballez-la bien.

Cuisson

Placez les roulés dans la poêle, éparpillez les oignons émincés sur le dessus, ajoutez un peu de sel et d'huile, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates dilué dans un peu d'eau, et ajoutez suffisamment d'eau pour qu'elle recouvre à peine les roulés. Après avoir atteint le point d'ébullition, faites cuire sur le plus petit feu jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Servez avec du yaourt. Bon appétit :)





Sharon Treanor

Hachis de corned-beef épicé

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 tranches de corned beef ou 1 boîte de conserve 1 gros oignon rouge

2 grosses pommes de terre
Piment en flocons

8 tranches de bacon entrelardé fumé

4 œufs

Mélange d'herbes aromatiques

Sel et poivre

Il faut que je vous avoue quelque chose... je n'ai jamais fait ni mangé ce plat (d'où l'absence de photo !) Je suis une piètre cuisinière et je suis végétarienne. Je ne voulais pas imposer une recette « pour les lapins » à nos collaborateurs, donc mon admirable mari (qui est excellent cuisinier) a préparé ce plat.

Le reste de la famille en raffole.Bon appétit !



Instructions

Épluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et mettez-les dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient ramollies juste comme il faut. Pendant que les pommes de terre sont en train de cuire :

Pelez et coupez votre oignon en dés. Coupez votre corned-beef en petits morceaux. Mettez vos tranches de bacon sous le grill.

Faites chauffer une grande poêle avec un peu d'huile d'olive et ajoutez les oignons à feu doux.

Ajoutez les pommes de terre et le corned-beef dans la poêle et mélangez le tout. Selon vos préférences, vous pouvez garder les pommes de terre en morceaux ou les écraser un peu.

Ajoutez autant de flocons de piment que vous le souhaitez dans la poêle en fonction du degré de piquant que vous souhaitez.Ou pas du tout si vous préférez, auquel cas, retirez simplement le mot « épicé » de l'intitulé de la recette.

Ajoutez vos herbes et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Continuez à goûter et ajuster le piment, les herbes et l'assaisonnement pour trouver l'équilibre absolument parfait.

Mettez vos œufs à pocher et préparez-vous à commencer le dressage.

Au centre de chaque assiette, déposez à la cuillère une portion du hachis de corned-beef.J'utilise un emporte-pièce rond que je remplis de manière égale sur chaque assiette, ce qui aide à réaliser une jolie présentation.

Sur le dessus de votre hachis, ajoutez deux tranches de bacon cuit.

Enfin, posez votre œuf poché sur le dessus. Bon appétit !

Simone Koenig

Pain complet à l'épeautre

Ingrédients

500 g de farine complète d'épeautre 80 g de graines de lin (moulues)

80 g de graines de tournesol 80 g de graines de sésame

2 cuillères à soupe de graines de citrouille

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à café de sel

½ litre d'eau tiède

1 paquet de levure fraîche (42 g)







Instructions

Faites dissoudre la levure dans de l'eau tiède et pétrissez bien avec les autres ingrédients (la pâte n'a pas besoin de lever, donc il n'y a pas de temps d'attente).

Mettez la pâte dans un moule à pain beurré (ou recouvert de papier cuisson) et faites cuire pendant environ 90 minutes à 170 °C dans un four à chaleur tournante.

Garnissez avec les garnitures de votre choix : pour le dîner, je vous recommande du fromage frais, de l'avocat et des tomates, et pour le petit-déjeuner, ce pain est délicieux avec du « cream cheese » et de la confiture.

Tony Harrison

Yorkshire Pudding

Ingrédients

140 g de farine ordinaire (soit environ 200 ml)
4 œufs (200 ml)
200 ml de lait
Huile de tournesol, pour la cuisson



Contexte : Je suis né dans un petit village appelé Great Ayton, au nord du Yorkshire, au Royaume-Uni. Le Yorkshire est réputé pour beaucoup de choses, mais pour ne citer que deux exemples : ses habitants ont la réputation d'être « économes » avec leur argent, ce qui m'a été utile au cours de ma carrière, et l'autre chose est le Yorkshire Pudding.

Suivez la recette de base ci-dessous et ajoutez l'ingrédient secret : une demi-cuillère à café de moutarde séchée et servez avec un rôti et/ou beaucoup de légumes et du jus de viande. Selon moi, pour une expérience parfaite, savourez avec un verre de vin rouge (ou blanc).Bon appétit !



Instructions

Étape 1

Mettez 200 g de farine ordinaire et votre assaisonnement dans un saladier, ajoutez 3 œufs en mélangeant, un œuf à la fois, puis ajoutez 300 ml de lait en remuant avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Étape 2

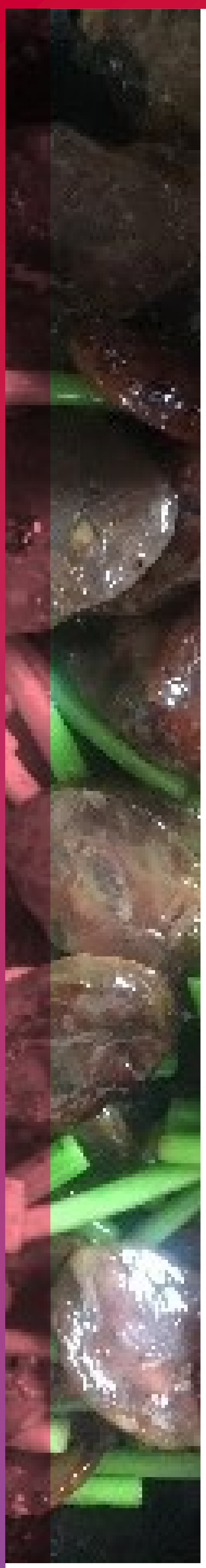
Réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes ou même toute une journée.

Faites chauffer le four à 220 °C (180 °C dans un four à chaleur tournante), thermostat 7. Versez 4 cuillères à soupe d'huile végétale dans les trous d'un moule à muffin à 12 trous, puis faites chauffer le moule dans le four pendant 5 minutes.

Étape 4

Versez délicatement le mélange de pâte dans le moule, puis faites cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et levée.





Zhao Chen

Omelette à la saucisse et aux pousses d'ail

(香肠蒜苔炒鸡蛋)

Ingrédients

2 saucisses

4 œufs

Quelques pousses d'ail

2 piments















Instructions

Coupez la saucisse, les pousses d'ail et les piments en morceaux.

Battez lesœufs, préparez du gingembre et un oignon de printemps.

Faites frire les œufs rapidement

Faites frire le gingembre et l'oignon de printemps, puis ajoutez la saucisse et les pousses d'ail.

Enfin, ajoutez un peu de piment et les œufs frits, et une pincée de sel.

Servez.

Chao Cui

Cacahuètes bouillies épicées

Ingrédients

Cacahuètes
Anis étoilé
Feuilles de laurier
Poivre de Sichuan en baies
Cannelle
Piments séchés
Gingembre frais
Oignons de printemps
Sel







Instructions

Faites tremper les cacahuètes sécher dans de l'eau pendant 3 heures.

Préparez l'anis étoilé, des grains de poivre de Sichuan, les piments séchés, la cannelle , les feuilles de laurier, et coupez le gingembre en tranches.

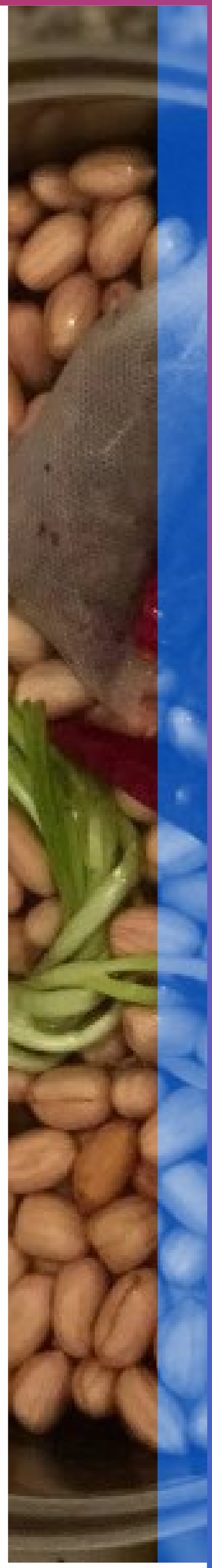
Tout d'abord, mettez l'anis étoilé, la cannelle, les grains de poivre de Sichuan, les piments séchés, le gingembre frais et

les feuilles de laurier dans une casserole en inox.Ensuite, faites bouillir dans de l'eau.Ensuite, versez les cacahuètes lavées dans la casserole.Portez à ébullition sur un feu vif, réduisez le

feu et laissez mijoter pendant environ 30 minutes.

Éteignez le feu. Laissez reposer le ragoût à couvert pendant 30 minutes. Sortez les cacahuètes et laissez-les refroidir.

Ajoutez un peu de liquide de cuisson sur les cacahuètes refroidies, disposez-les uniformément dans un plat et servez.





Sandy Chen

Écrevisses braisées

Ingrédients

Écrevisses

Assaisonnements

Ail, gingembre frais, oignons de printemps, piment rouge, coriandre, huile, sauce soja allégée.





Instructions

Lavez les écrevisses et retirez le têtes avant d'ouvrir les dos pour retirer les boyaux.

Coupez l'ail en dés et le gingembre en tranches. Coupez les oignons de printemps en tronçons et le piment rouge en petites tranches. Détachez les feuilles de coriandre des tiges et hachez-les grossièrement.

Plongez les écrevisses dans l'eau bouillante.Lorsqu'elles sont devenues rouges, sortez les écrevisses de l'eau.Faites-les tremper dans de l'eau froide.

Ajoutez un peu d'huile dans une poêle chaude, puis l'ail coupé en dés, les tranches gingembre et le piment rouge, ainsi que la sauce soja allégée.

Ajoutez les écrevisses et faites-les sauter jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Servez avec des feuilles de coriandre.



Tracy Lu

Travers de porc aigre-doux

Ingrédients

Travers de porc

Assaisonnements

Sauce soja allégée, sucre cristallisé (ou en poudre), vinaigre de riz, alcool de riz pour la cuisine, sauce aux huîtres, gingembre en tranches, cannelle, anis étoilé







Instructions

Lavez les travers de porc, mettez-les dans l'eau froide avant de porter à ébullition. Sortez les travers de porc.

Ajoutez les oignons de printemps, le gingembre coupé en tranches, la sauce soja allégée, l'alcool de riz et la sauce aux huîtres pour assaisonner les travers de porc. Laissez le mélange mariner pendant 2 à 3 heures pour permettre aux saveurs de se développer.

Ajoutez une cuillère d'huile dans un wok sec, faites chauffer le wok, ajoutez les travers de proc et faites-les sauter.

Ajoutez le sucre cristallisé.Passez en feu moyen et faites sauter jusqu'à ce que tous les travers de porc soient enrobés de sucre.

Ajoutez le vinaigre de riz, la cannelle et l'anis étoilé, et continuez à faire sauter le tout.

Ajoutezde l'eau jusqu'à ce que tousles travers soient immergés. Réduisez le feu et laissez les travers de porc braiser pendant 30 minutes.

Remettez à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Yuechu Chen

Poitrine de porc braisée au tofu

Ingrédients

Poitrine de porc

Assaisonnements

Huile

Sauce soja allégée

Sauce soja corsée

Alcool de riz pour la cuisine

Morceaux de tofu

Sucre cristallisé (ou en poudre)

Cannelle

Fenouil







Instructions

Lavez la poitrine de porc et coupez-la en carrés.

Lavez les morceaux de tofu à l'eau chaude pour éliminer l'odeur.

Mettez la poitrine de porc dans un wok rempli d'eau froide.Chauffez l'eau à feu vif jusqu'à ébullition.

Éteignez le feu. Retirez la poitrine de porc et rincez-la à l'eau courante.

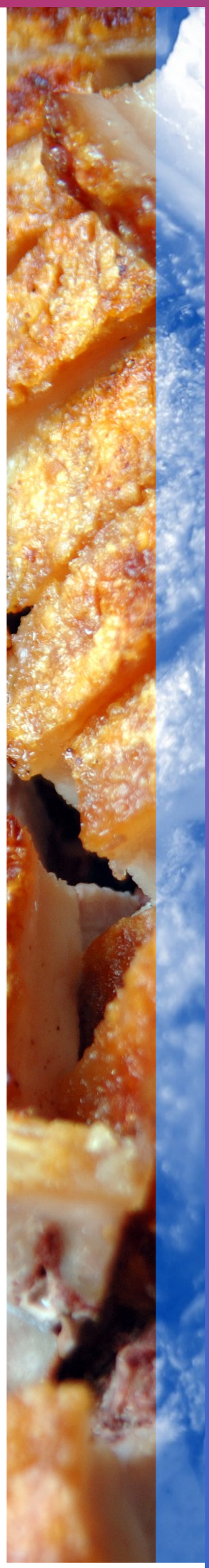
Versez une cuillère d'huile dans un wok sec et ajoutez un peu de poitrine de porc grasse. Chauffez le wok et faites sauter jusqu'à ce que l'huile suinte.

Ajoutez le reste de la poitrine de porc et continuez à faire sauter le tout.

Ajoutez la sauce soja allégée et la sauce soja corsée, et faites sauter jusqu'à ce que la sauce soit uniformément répartie. Ajoutez un peu d'alcool de riz, couvrez avec un couvercle et braisez à feu vif pendant 10 minutes.

Retirez le couvercle, ajoutez les morceaux de tofu, le sucre cristallisé, la cannelle et le fenouil.Braisez à feu doux pendant 40 minutes.

Remettez à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe. Servez.





Joe Zhou

Poulet épicé

Ingrédients

Poulet
Piment
Poivre de Sichuan
Cannelle
Ail







Instructions

Lavez et égouttez le poulet avant de le couper en morceaux.

Préparez le piment, le poivre de Sichuan, la cannelle et l'ail en les rinçant et en les égouttant.

Ajoutez l'huile (deux fois la quantité habituelle) dans un wok. Quand le wok est chaud, ajoutez le poulet et faites-le sauter jusqu'à ce que le poulet devienne jaune doré.

Ajoutez le piment, le de poivre de Sichuan, la cannelle et l'ail, et continuez à faire sauter.

Quand le poulet est cuit, ajoutez du sel et de la sauce soja allégée

et faites sauter pendant encore 2 minutes.

Servez et garnissez avec des graines de sésame.



Cherry Ding

Pattes de poulet épicées

Ingrédients

Principaux ingrédients : pattes de poulet

Assaisonnements : cornichon et piment haché







Instructions

Rincez les pattes de poulet et coupez-les en morceaux.

Dans une marmite, ajoutez les pattes de poulet, l'oignon de printemps, le gingembre coupé en tranches et le poivre de Sichuan. Faites bouillir pendant environ 20 minutes.

Rincez les pattes de poulet à l'eau froide. Puis faites tremper les pattes de poulet dans de l'eau bouillie chaude.

Sortez les pattes de poulet et mettez-les dans un récipient. Ajoutez le cornichon et le piment haché jusqu'à couvrir entièrement les pattes de poulet.

Fermez le récipient et conservez-le au réfrigérateur pendant 4 heures.



Plats principaux



Markus Hasler

Fondue au fromage suisse

Ingrédients (pour 4 personnes)

600 g de pain blanc ou complet Gousse d'ail coupée en deux

400 g de gruyère mature

400 g de Vacherin suisse

300 ml de vin blanc 1 cuillère à soupe de maïzena

1 cuillère à soupe de kirsch

Un peu de noix de muscade râpée et du poivre

La fondue est un plat suisse typique, qui se déguste par temps froid, mais pas uniquement.

Invitez vos amis ou votre famille et amusez-vous à plonger votre pain dans le fromage, qui est maintenu au chaud directement sur la table sans jamais bouillir.

La boisson idéale en accompagnement est un verre de vin ou un thé noir.

Instructions

Coupez le pain en petits cubes.

Frottez le caquelon à fondue avec la gousse d'ail. Râpez le fromage directement dans le caquelon à fondue ou achetez du fromage déjà râpé. Mélangez le vin avec la maïzena, ajoutez au fromage et portez à ébullition à feu doux, en remuant bien. Ajoutez le kirsch et assaisonnez avec du poivre et de la noix de muscade râpée. Lorsque la fondue est crémeuse (le fromage a absorbé tout le liquide et est épais), mettez-la sur la table et gardez-la au chaud sur un brûleur jusqu'à ce que toute la fondue ait été consommée.

Conseil : Si la fondue caille, mélangez une cuillère à café de maïzena avec un peu de vin blanc et de jus de citron, versez le mélange dans le fromage et portez à nouveau lentement à ébullition en remuant constamment.



Emilie Priac

Moules dans une sauce au vin blanc et à la crème

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 kg de moules

50 g de beurre légèrement salé (vous pouvez utiliser du beurre non salé si vous le souhaitez, car les moules sont déjà salées)

4 grosses échalotes

120 ml de vin blanc (1 verre)

300 de crème fraîche

Poivre (selon votre goût)

½ bouquet de persil



Instructions

Temps de préparation :10 minutes ; temps de cuisson :10 minutes

Hachez finement les échalotes et le persil. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les échalotes

et le persil. Faites cuire à feu doux.

Ajoutez le vin blanc et faites cuire jusqu'à ce que le échalotes soient tendres.

Assaisonnez avec du poivre (et du sel si vous utilisez du beurre non salé).

Ajoutez les moules, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes.Remuez régulièrement. Une fois que les moules sont cuites (elles sont bien ouvertes), ajoutez la crème fraîche.

Remuez, couvrez et laissez mijoter pendant 2-3 minutes. Remuez régulièrement.

Servez chaud avec des frites.

Réduisez de moitié la quantité de moules si vous servez ce plat en entrée.

Facultatif : ajoutez 1 feuille de laurier et 1 cuillère à café de thym avant d'ajouter les moules.

Remarque : Après la cuisson, si une moule n'est pas suffisamment ouverte, ou si vous devez faire levier pour l'ouvrir, la moule n'est pas cuite et vous ne devez pas la manger.

Thomas Petermeier

Parmigiana

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

Huile

2 aubergines Un peu de farine

Chapelure 3 œufs battus

Sauce tomate

Mozzarella, effilochée en morceaux Jambon ou mortadelle Parmesan râpé

1 oignon, pelé et haché

La « Parmigiana » est une recette que notre fille au pair italienne nous a fait découvrir et qui est rapidement devenue le plat préféré de toute la famille.



Instructions

Coupez l'aubergine en tranches dans le sens de la longueur.

Saupoudrez chaque tranche de farine, plongez-la dans les œufs battus, puis saupoudrez de chapelure.

Faites frire les tranches d'aubergine panées dans l'huile.

Faites revenir les oignons hachés dans une poêle, ajoutez la sauce tomate et le sel et laissez cuire pendant 5-10 minutes.

Étalez un peu de sauce tomate sur le fond d'un plat allant au four, puis placez les tranches d'aubergine frites sur le dessus.

Recouvrez d'une autre couche de sauce tomate, puis placez les morceaux de mozzarella, le jambon (ou la mortadelle) et le parmesan râpé sur le dessus.

Couvrez avec d'autres tranches d'aubergines frites et répétez l'opération deux fois de plus.

Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire au four à 180 °C pendant 30-40 minutes.



Andrei Maksimov

Tourte au poisson

Ingrédients

500 ml de lait

11 g de levure rapide 700 g de farine

4 cuillères à soupe d'huile à salade

500 g de morceaux de poisson (sébaste)

3 pommes de terre

100 g de beurre

Sel et poivre selon votre goût





Instructions

Versez le lait chaud dans un bol. Ajoutez la levure et mélangez.

Ajoutez le sel (1 cuillère à café) et le sucre (1 cuillère à soupe). Ajoutez l'huile végétale et mélangez.

Ajoutez 350 g de farine. Commencez à pétrir la pâte en ajoutant progressivement le reste de la farine. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à vos mains.

Couvrez la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pendant que la pâte repose :

Coupez le poisson et les pommes de terre (en cercles) et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Sortez la pâte et divisez-la en deux parties. Étalez la première partie en fonction de la taille du plat de cuisson. Mettez-la dans le moule, placez les pommes de terre par-dessus, puis le poisson, en répartissant uniformément le beurre sur le dessus. Mettez au four préchauffé à 190 °C, pendant 1 heure et 20 minutes.

Pilar Díaz-Valdés

Pastel De Choclo (ragoût chilien au bœuf et au maïs)

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

3 à 4 oignons moyens (hachés)

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1½ livre de viande de bœuf hachée

2 cuillères à café de cumin

2 cuillères à café de sel

½ cuillère à café de poivre moulu

3 tasses de grains de maïs (frais ou surgelés)

1 tasse de lait entier

¼ tasse de beurre

1 Une cuillère à soupe de sucre

2 Une cuillère à soupe de basilic (finement haché)

½ tasse de raisins secs

1/3 tasse d'olives noires hachées

3 œufs durs (coupés en morceaux)

1 tasse de poulet rôti (effiloché)



Instructions

Rassemblez les ingrédients.

Faites sauter les oignons dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides (5 minutes).

Ajoutez le bœuf haché, le cumin, 1 cuillère à café de sel et du poivre.Faites cuire en remuant jusqu'à ce que le bœuf soit émietté et bruni.Retirez du feu et mettez de côté.

Placez les grains de maïs dans un robot de cuisine ou un mixeur avec ¼ tasse de lait. Mixez pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le maïs devienne crémeux.

Faites fondre ¼ de tasse de beurre dans une grande casserole. Ajoutez 1 cuillère à café de sel, le sucre et le maïs mixé.

Ajoutez les ¾ restants de la tasse de lait et laissez mijoter, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, pendant environ 5 à 10 minutes.

Retirez du feu et incorporez le basilic frais haché.

Préchauffez le four à 190 °C.

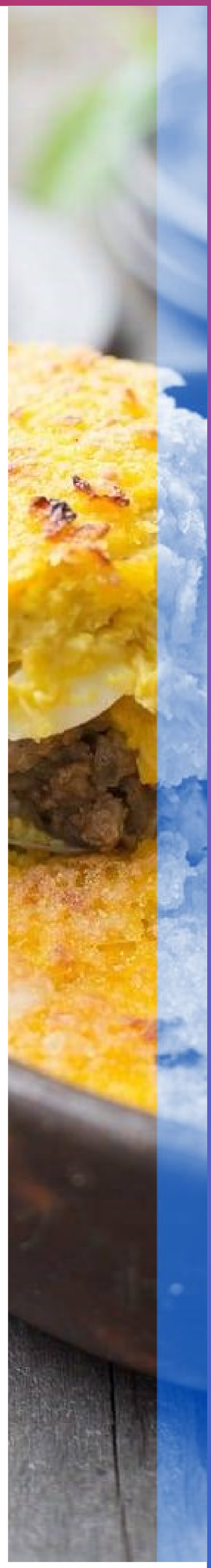
Égouttez le liquide de mélange à base de bœuf. Placez le mélange à base de bœuf au fond d'un plat à gratin d'une capacité de 3-4 litres.

Parsemez de raisins secs, d'olives et d'œufs, puis déposez le poulet par dessus.

Répartissez le mélange de maïs sur le dessus du plat de sorte qu'il recouvre le reste des ingrédients. Saupoudrez de sucre en poudre.

Faites cuire au four pendant 30-45 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit bouillante et que le mélange de maïs soit doré.

Servez chaud.



Jana Lena Fries

Tofu bolognaise

Ingrédients (pour 2 personnes)

200 g de tofu nature 1 gros oignon

1 gousse d'ail

2 grosses carottes

Huile d'olive pour la friture

4 cuillères à soupe de purée de tomates

200 ml de vin rouge sec

400 g de tomates coupées en morceaux ou passata 1 cuillère à café de sirop d'agave

2 cuillères à soupe d'origan séché Sel et poivre

250 g de spaghetti (de préférence à l'épeautre ou aux céréales complètes) Bouquet de basilic frais ou basilic surgelé

1 cuillère à soupe de flocons de levure



Instructions

Pressez le tofu dans un torchon pour égoutter le liquide, puis émiettez-le à la fourchette.

Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail.Pelez et hachez finement les carottes.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faites frire le tofu jusqu'à ce qu'il soit doré.

Après environ 5 minutes, ajoutez les oignons et l'ail et faites sauter pendant encore 3-4 minutes.

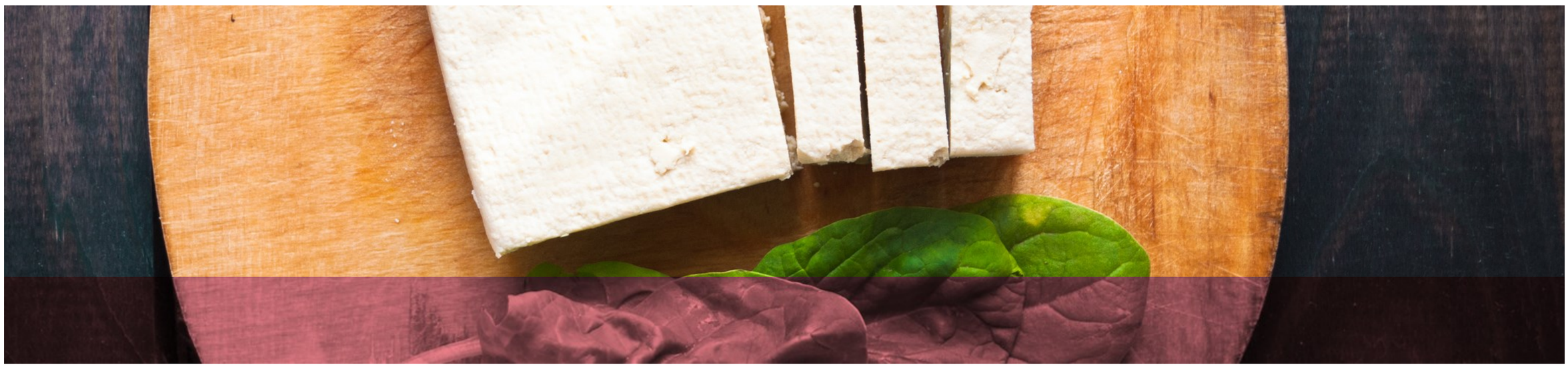
Ajoutez les carottes et la purée de tomates dans la poêle et faites suer pendant 1-2 minutes, tout en remuant.

Déglacez la poêle au vin rouge et faites réduire le sauce à feu moyen.

Mettez la passata ou les tomates coupées, le sirop d'agave et l'origan séché dans la poêle avec le tofu, assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre et laissez mijoter, à découvert, à feu doux.

Pendant ce temps, portez de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole et faites cuire les pâtes selon les instructions figurant sur le paquet, jusqu'à ce qu'elles soient « al dente ».

Lavez le basilic, séchez-le délicatement et hachez finement. Mettez de côté 2 cuillères à soupe de basilic haché, incorporez le reste dans la sauce. Sinon, utilisez du basilic surgelé.



Romero Fani

Receta Argentina

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

2 bottes d'épinards
1 gros oignon
1 gros poivron rouge
Crêpes
Hachis de bœuf
Fromage râpé
Purée de tomates
Huile, sel et poivre selon votre goût






Instructions

Pour les cannelloni

Lavez les légumes et égouttez les épinards. Faites blanchir les épinards.

Hachez l'oignon, le poivron et les feuilles d'épinards. Faites frire l'oignon et le poivron dans une poêle, en mettant la moitié de côté.

Ajoutez les épinards et laissez refroidir.

Assemblez les cannelloni en déposant cette garniture sur les crêpes.

Disposez-les dans un plat allant au four.

Pour la sauce bolognaise

Faites frire le bœuf haché, et ajoutez l'autre moitié du mélange oignon/poivron.

Ajoutez la purée de tomates. Laissez mijoter pendant 30 minutes.

Recouvrez les cannelloni avec cette sauce.

Ajoutez du fromage râpé et faites cuire dans un four

préchauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Quand c'est prêt, vous n'avez plus qu'à servir et à savourer ce plat très simple mais vraiment succulent.



Morena Barrella

Ragoût de chevreuil avec polenta

Ingrédients

Ragoût de chevreuil

2 oignons

2 carottes

1 branche de céleri

2 gousses d'ail

Sel, poivre

Romarin

Noix de muscade

200 g de beurre

1 Un verre d'huile

2 Feuilles de laurier

1 kg de chevreuil

1 litre de vin rouge + 1 autre verre de vin rouge.

Polenta

500 g de farine de maïs

2 litres d'eau

Huile d'olive extra vierge 15 g

1 cuillerée à soupe de sel marin



Instructions

Préparation du ragoût de chevreuil

Coupez le chevreuil en petits morceaux, hachez la moitié des légumes (oignons, carottes, céleri, 1 feuille de laurier), mettez-les dans une marmite avec la viande et laissez mariner pendant 12 heures avec 1 litre de vin rouge. Une fois ce temps écoulé, lavez et égouttez la viande et faites-la revenir sur une plaque de cuisson avec l'huile, le beurre, l'autre moitié des oignons, les carottes, le céleri et 1 feuille de laurier, puis ajoutez le romarin, la noix de muscade, 2 gousses d'ail, du sel et du poivre.

Faites cuire à feu doux en ajoutant petit à petit 1 verre de vin rouge. Faites cuire pendant environ deux heures.

Préparation de la polenta

Pour préparer la polenta, mettez une casserole en acier à fond épais sur la plaque chauffante, versez les 2 litres d'eau ; lorsque l'eau est sur le point d'atteindre le point d'ébullition, ajoutez le sel, puis versez rapidement la farine, en mélangeant avec une cuillère en bois (ou avec un bâton spécial en noisetier appelé tarello) ; maintenez la cuisson à haute température, en mélangeant rapidement.

Ajoutez également l'huile d'olive, qui servira à éviter la formation de grumeaux ; continuez à mélanger en attendant que l'ébullition reprenne, puis réduisez le feu au minimum et poursuivez la cuisson pendant 50 minutes à feu doux, en mélangeant continuellement et en veillant à ce que la pâte ne colle pas au fond. La polenta est prête après 50 minutes ; augmentez le feu pour qu'elle se détache facilement de la casserole ; faites attention à ce qu'elle n'accroche pas au fond.

Maintenant, pour retirer la polenta, retournez soigneusement la casserole sur une planche à découper un peu plus grande que le diamètre de la casserole. Votre polenta est prête à servir.

Servez la polenta avec le ragoût de chevreuil et...

BUON APPETITO !!

Adam Barnett

Fish & Chips (version Tandoori !)



Ingrédients

Le poisson

1 filet de cabillaud (sans peau)

1 cuillère à soupe de farine de maïs

1 cuillère à café d'assaisonnement Masala

Les frites

100 g de grosses pommes de terre blanches 80 g de patate douce

½ cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge

Une cuillère à café d'assaisonnement Masala

La salade (un ingrédient grandement sous-utilisé dans ce plat.Certains Britanniques peuvent désapprouver cette utilisation de ce qu'ils appellent de la « nourriture pour lapins »)

40 g de tomates-cerises

Tranches de concombre

10 g de feuilles de mesclun

La vinaigrette pour la salade susmentionnée

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge

1 cuillère à café de miel

Instructions

(parlez gentiment à ma femme qui a fait un travail merveilleux en réalisant mon idée à ma place) Je plaisante !

Placez des frites coupées finement (laissez la peau sur les pommes de terre) au four avec de l'huile et saupoudrez de Masala.Laissez au four pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les frites soient bien cuites et dorées.Retournez-la à mi-cuisson.

Préparez la sauce salade en mélangeant les ingrédients dans un bol. Gardez la moitié du vinaigre pour plus tard. Il servira à assaisonner les frites, bien sûr.

Préparez la salade en coupant en deux les tomates et en coupant le concombre en tranches.

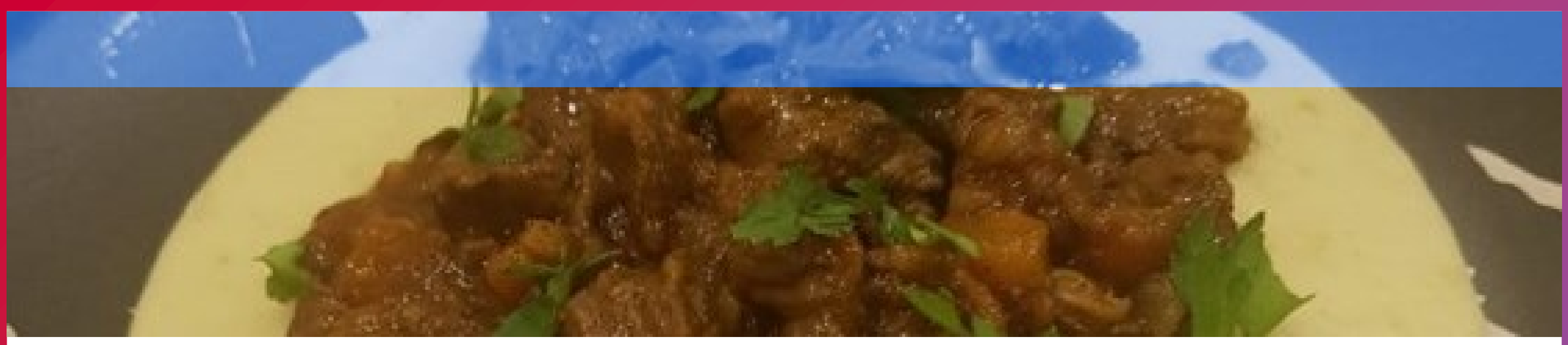
Confectionnez la pâte en utilisant la farine de maïs, l'assaisonnement Masala, une pincée de sel marin et du poivre noir. Placez le cabillaud dans le bol et ajoutez la pâte en mélangeant à la main.

Ajoutez 2 cuillères à café d'huile dans une poêle à frire bien chaude. Faites frire le poisson pané pendant 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant et doré, puis cuisez pendant 6 minutes au four.

Voilà, le plat est prêt à être servi.

Bon appétit, et « Atithee Devo Bhava » (l'invité est dieu)





Unal Akin

Délice du sultan (Hünkar Beğendi)

Ingrédients

500 g de gigot d'agneau désossé et coupé en morceaux

1 oignon

1 tomate

2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

Du sel, du poivre, du piment, de la poudre de paprika 1,5 tasse d'eau chaude

1 cuillère à soupe de beurre

Pour la purée d'aubergine

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de farine blanche

1 tasse de lait (froid)

3 aubergines (rôties)

50 g de cheddar râpé (1/2 tasse)

Sel, poivre

Pour la déco

1 pincée de persil



Instructions

Coupez les oignons en cubes et faites-les revenir dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez la viande à l'oignon et continuez à faire frire jusqu'à ce que le jus soit absorbé. Ajoutez l'ail finement haché et continuez à faire frire. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson.Une fois que le concentré de tomates est cuit, ajoutez les tomates en dés. Après avoir fait ramollir les tomates, on ajoute les épices et 1 1/2 tasse d'eau chaude.Couvrez la poêle avec un couvercle. Remuez de temps en temps à feu doux jusqu'à ce que la viande boive toute l'eau.

Pour la purée d'aubergine

Piquez les aubergines avec un couteau et mettez-les au four sur une plaque de cuisson.

Faites rôtir les aubergines au four à 200 °C jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pelez les aubergines rôties et hachez finement la chair. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Une fois que la farine a cuit pendant quelques minutes, ajoutez les aubergines et écrasez-le tout. Ensuite, ajoutez le cheddar et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Une fois que le cheddar fondu, ajoutez le lait froid en remuant constamment. Quand le lait commence à bouillir et épaissir, ajoutez le sel et le poivre. La purée d'aubergines est prête.

Présentation

Tout d'abord, disposez la purée d'aubergine sur l'assiette.Déposez la viande dessus et servez avec du persil haché.Bon appétit

:)

Alessia Sorgente

Pizza Margherita

Ingrédients

500 g de farine
10 g de levure de bière
Huile d'olive extra vierge
½ cuillère à café de sel
Purée de tomates
1 boule de Mozzarella
Quelques feuilles de basilic.
1 cuillère à café de sucre





La pizza est une préparation culinaire qui consiste en a disque de pâte fermentée à base de farine de blé, recouvert de sauce tomate et de différents ingrédients qui comprennent normalement du fromage, des viandes cuisinées ou fumées et des herbes aromatiques, généralement de l'origan ou du basilic, le tout cuit au four.

Un peu d'Histoire

Les Babyloniens, les Hébreux et les Égyptiens mélangeaient déjà du blé, de l'amidon et de l'eau qu'ils cuisaient dans des fours rustiques il y a plus de 5 000 ans. La pâte était appelée « pain d'Abraham ». Le pain ressemblait beaucoup aux pains arabes actuels et était appelé *píscea*. Les Phéniciens, trois siècles avant Jésus-Christ, avaient pour coutume d'ajouter de la viande et des oignons à leur au pain. Les Turcs musulmans ont adopté cette coutume au Moyen-Âge. Pendant les Croisades, cette pratique est arrivée en Italie par le port de Naples, et a été ensuite adaptée, donnant naissance à la pizza que nous connaissons aujourd'hui.

Pizza Margherita

La pizza Margherita est née à Naples en 1889, des mains d'un grand pizzaïolo :Raffaele Esposito.Pendant la visite à Naples du roi d'Italie Umberto Ier de Savoie, il fut invité à cuisiner pour la famille royale dans le somptueux palais de Capodimonte.

Avec sa femme, Raffaele Esposito prépara 3 variations de pizza, dont une avec de la tomate et de la mozzarella, à laquelle sa femme a ajouté une feuille de basilic.La reine Margherita apprécia tout particulièrement cette dernière pour sa saveur, et surtout pour les couleurs qui lui rappelaient le drapeau italien (rouge, blanc et vert). Intriguée, elle demanda quel était le nom de cette spécialité, et Esposito lui répondit « Margherita », en son honneur.

Instructions

Étape 1

Préparez la base : mettez la farine dans un saladier, puis incorporez la levure et le sel.Faites un puits, versez 200 ml d'eau d'eau chaude et l'huile d'olive et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une pâte molle et assez humide. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Couvrez avec un torchon et réservez. Laissez la pâte lever.

Étape 2

Préparez la sauce : mélangez la passata, le basilic et l'ail écrasé ensemble, puis assaisonnez selon votre goût. Laissez reposer à température ambiante pendant que vous façonnez la base.

Étape 3

Façonnez la pâte : sur une surface farinée, étalez la pâte. La pâte doit être fine car elle va lever au four. Déposez les ronds sur deux plaques de cuisson farinées.

Étape 4

Chauffez le four à 240 °C/220 °C (chaleur tournante)/thermostat 8.

Étalez la sauce uniformément sur les bases avec le dos d'une cuillère. Saupoudrez de fromage et de tomate, arrosez d'olive d'huile et assaisonnez. Faites cuire pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que les pizzas soient croustillantes. Ajoutez la mozzarella et faites cuire pendant 5 minutes.

Servez avec un peu plus d'huile d'olive et des feuilles de basilic si vous le souhaitez.

Arash Thompsen

Albaloo Polo



Ingrédients

Cerises acidulées

3 tasses de cerises acidulées, fraîches ou surgelées, dénoyautées 1/2 tasse de sucre (plus ou moins, selon votre goût) 2 cuillères à soupe de beurre

1 minuscule pincée de safran moulu, dissoute dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude

Riz

2 tasses de riz, trempé pendant 1 heure et rincé 8 tasses d'eau

1 cuillère à soupe de sel, pour l'eau de cuisson du riz

1 Une cuillerée à soupe de ghee, beurre ou huile,

1 minuscule pincée de safran moulu, dissoute dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude

Ghel Gheli (boulettes de viande)

1 lb de viande hachée

1 oignon moyen, râpé 1 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre noir moulu

1/2 cuillère à café de curcuma moulu

1/4 cuillère à café de cannelle moulue

1/4 cuillère à café de cardamome moulue

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Garniture

1 cuillère à soupe de pistaches effilées

1 cuillère à soupe d'amandes effilées

1 cuillère à soupe de pétales de rose (facultatif)

Instructions

Cerises acidulées

Placez les cerises acidulées dans une casserole, ajoutez le sucre et faites cuire à feu moyen-doux, à découvert, pendant 15 minutes.Le jus des cerises combiné au sucre va créer un délicieux sirop de cerise qui sera utilisé plus tard avec les boulettes de viande.

Passez les cerises au tamis et mettez le sirop de côté. Remettez les cerises dans la casserole, ajoutez le beurre et l'eau safranée et remuez lentement à feu doux pendant quelques minutes.Mettez de côté.

Riz

Dans une grande marmite couverte, faites bouillir 8 tasses d'eau salée.

Ajoutez le riz préalablement rincé et faites bouillir à feu vif et à découvert pendant environ 5-8 minutes, ou jusqu'à ce que le riz ait légèrement ramolli. Égouttez le riz dans une passoire, rincez et mettez de côté.

Faites fondre 2 cuillères à soupe de ghee dans une marmite antiadhésive à feu doux.

Dans un petit bol, mélangez 1 tasse de riz légèrement cuit avec 2 cuillères à soupe d'eau safranée, remuez doucement et répartissez uniformément au fond de la marmite. Ce sera le riz croustillant, appelé *Tahdig*.

Commencez par déposer un tiers du riz partiellement cuit et un tiers des cerises acidulées dans la casserole et répétez l'opération jusqu'à ce que tout le riz et les cerises aient été déposés dans la marmite.

Enveloppez le couvercle avec une serviette propre et placez-le sur le dessus de la marmite. Laissez le riz cuire à la vapeur à feu moyen-doux ou à feu moyen pendant environ 45 minutes.

Ghel Gheli (boulettes de viande)

Placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans un saladier de taille moyenne et mélangez tous les ingrédients. Prenez un peu de temps pour bien mélanger le tout, de sorte que le mélange de viande ressemble à une pâte lisse.

Prenez le temps nécessaire pour créer les *Ghel Gheli* en prenant une petite quantité de pâte de viande et en la roulant entre les paumes de vos mains.Ces boulettes de viande sont généralement de la taille d'une noisette.

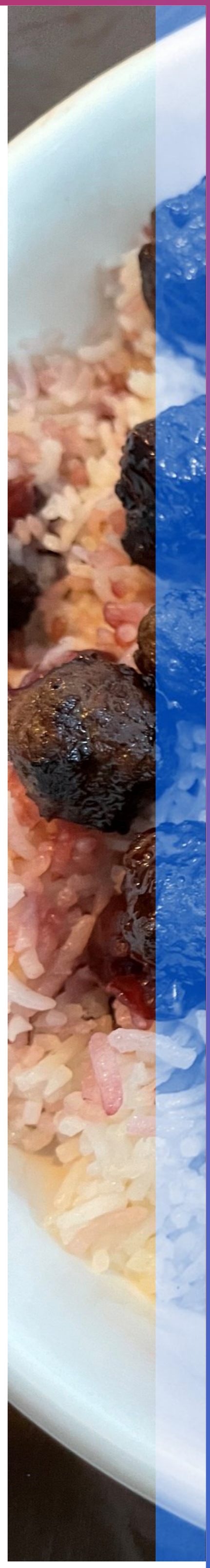
Une fois tous les boulettes de viande façonnées, faites chauffer une grande poêle à frire avec de l'huile et faites sauter les boulettes de viande jusqu'à ce que qu'elles soient entièrement cuites et croustillantes.Cela prend environ 10 minutes.

Ajoutez le sirop de cerises réservé dans la poêle et faites des mouvements circulaires avec la poêle pour mélanger et enrober les boulettes de viande.Idéalement, cette étape se déroule juste avant de servir.

Montage

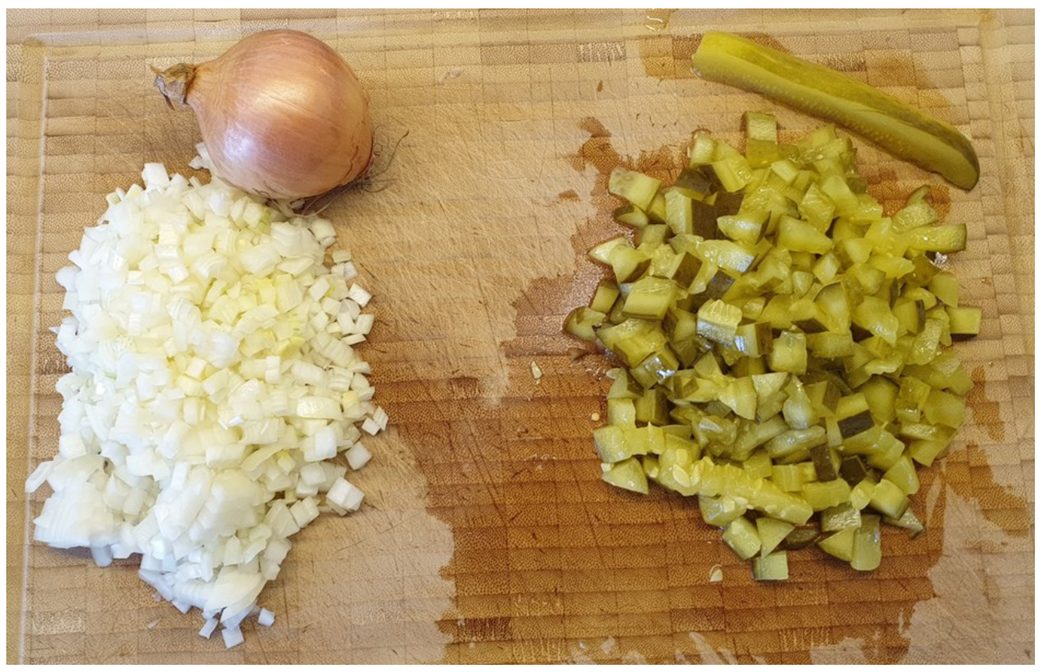
Retirez le riz de la casserole et versez-le dans un plat. Disposez les boulettes de viande dans le plat et garnissez avec des pistaches, des amandes et des pétales de rose.

Servez l'*Albaloo Polo* avec du yaourt et une assiette d'herbes fraîches.



Ariane Hildebrandt

Labskaus (ragoût des marins d'Allemagne du Nord)





Ingrédients - Pour 4 personnes

2 petits oignons

1 boîte de corned-beef (environ 340 g)

500 g de pommes de terre

Bouillon cube (bœuf)

Lait

1 bocal de cornichons

1 bocal de betteraves

4 œufs

Sel et poivre du moulin

Un peu de graisse de friture

Instructions

Pelez les pommes de terre et faites-les bouillir dans le bouillon, puis égouttez-les et écrasez-les. Ajoutez du lait jusqu'à obtenir une purée lisse.

Coupez les oignons en petits dés et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de graisse jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le corned-beef et remuez pour l'émietter. Coupez en petits dés les cornichons (en réservant d'abord 4 d'entre eux) et ajoutez-les à la viande. Faites frire brièvement.Ajoutez 6 cuillères à soupe de cornichons et 6 cuillères à soupe de jus de betterave. Assaisonnez avec du sel et poivre et incorporez à la purée de pommes de terre en remuant.

Faire frire les œufs dans un peu de graisse.

Dressez le *labskaus* sur une assiette avec l'œuf au plat, les cornichons et la betterave.Ajoutez du sel et du poivre à votre goût.

Traditionnellement, ce plat est également servi avec des harengs marinés « *matjes* », mais c'est une question de goût ;-)

Bon appétit !





Ben Elkington

Rôti de bœuf et Yorkshire Puddings

Ingrédients

Pour le Yorkshire Pudding

55 g de farine ordinaire

1 œuf

75 ml de lait

55 ml d'eau

sel et poivre



J'ai choisi un grand classique de la gastronomie britannique et un de mes plats préférés, traditionnellement servi le dimanche ou lors d'occasions spéciales et des réunions de famille.





Instructions

Bœuf

Assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Faites cuire à four chaud (250 °C) pendant 15 minutes.

Baissez la température du four à 190 °C et laissez cuire pendant 14 minutes par tranche de 450 g (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 58 °C) - laissez la viande cuire plus longtemps si vous la préférez bien cuite.

Laissez reposer pendant 30 minutes avant de découper.

Yorkshire Pudding

Mélangez les ingrédients avec un fouet ou un mixeur pour former une pâte.

Ajoutez une petite quantité d'huile dans le moule et préchauffez le four à 220 °C.

Versez la pâte dans le moule chauffé et faites cuire pendant 30 minutes.

Service

Découpez la viande et servez-la avec du Yorkshire Pudding, des légumes frais, de la crème de raifort et des pommes de terre rôties.

Benjamin Sturgill

Écrevisses en court-bouillon

Ingrédients

2 têtes d'ail non épluchées

5 feuilles de laurier

2 boîtes de 85 g de bouillon d'écrevisses de marque Zatarain

3 grosses oranges coupées en deux

3 gros citrons coupés en deux

2 gros artichauts

15 pommes de terre rouges lavées

30 pièces de maïs miniature

2 gros oignons émincés

2 paquets de 450 g de champignons nettoyés

2 paquets de 450 g de saucisse fumée coupée en morceaux de ½ pouce

50 écrevisses vivantes rincées

Sel et poivre selon votre goût



Instructions

Remplissez une grande marmite d'eau à 1/3 de sa hauteur. Ajoutez l'ail, les feuilles de laurier, les épices pour court-bouillon, le sel, le poivre, les oranges, les citrons, les artichauts et les pommes de terre. Faites bouillir à feu vif, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Ajoutez le maïs, les oignons et les champignons en remuant et laissez cuire encore 15 minutes.

Incorporez le saucisse et laissez cuire encore 5 minutes de plus.

Ajoutez les écrevisses, portez à ébullition, puis laissez mijoter les écrevisses jusqu'à ce que les coquilles deviennent rouge vif et que les queues se détachent facilement ; environ 5 minutes.

Vérifiez si elles sont cuites en épluchant une écrevisse. Attention à ne pas trop les cuire, sinon elles deviendront dures.

Égouttez bien.Servez les écrevisses chaudes... bon appétit !

Camilo Fernandez

Lokro (ragoût de citrouille et de viande)

Ingrédients

300 g de maïs blanc

300 g de haricots blancs

300 g de porc (côtes coupées fines)

300 g de viande de bœuf (côtes coupées fines)

200 g de bacon

2,5 kg de citrouille

Sauce

Huile de tournesol ou autre huile (pas d'olive) - selon les besoins

3 oignons

6 oignons de printemps

Paprika doux

Sel

Poivre





Instructions

Dans un saladier, faites tremper les haricots et le maïs blanc pendant 12 heures.

Faites bouillir la viande séparément et réservez-la. Ces opérations peuvent être réalisées la veille.

Dans une grande marmite, faites bouillir les haricots et le maïs blanc pendant 2 heures. Ajoutez la citrouille pelée, coupée en morceaux et épépinée. Ajoutez la viande et le bacon.Assaisonnez avec du sel et du poivre.Une fois que l'eau bout bien, baissez le feu et laissez pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le citrouille se dissolve et épaississe la préparation, comme une soupe au potiron.

Pour la sauce

Faites frire ensemble les oignons et les oignons de printemps dans a grande poêle avec de l'huile.

Ajoutez le paprika doux et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Service

Servez d'abord une généreuse assiette de ragoût, puis ajoutez la sauce comme indiqué sur la photo (ou selon vos envies)... et voilà, vous avez un *Lokro* !





Christine Lanyon

London Broil et sa sauce au beurre spéciale





Ingrédients

Steak London Broil

4 pommes de terre Russet

4 épis de maïs

Beurre

Sel Poivre

Ail en poudre

Oignon en poudre

Sauce Worcestershire

Moutarde forte brune ou moutarde de Dijon

Crème aigre

Instructions

Pomme de terre au four

Préchauffez le four à 200 °C.

Lavez les pommes de terre et piquez-les à plusieurs reprises avec une fourchette.

Mettez dans un four préchauffé pendant environ

1 heure (jusqu'à ce qu'elles soient tendres au toucher et que la peau des pommes de terre soit croustillante).

London Broil

Allumez la grille du barbecue et préchauffez-la à 260 °C.

Assaisonnez le London Broil avec du sel, du poivre, de l'ail en poudre et de l'oignon en poudre, selon votre goût.

Mettez le steak assaisonné sur la grille du barbecue (environ 10 minutes par face). Pour une cuisson à point, la température interne doit être de 57 °C.

Épis de maïs

Décortiquez (épluchez) les épis de maïs, en les nettoyant du mieux que vous pouvez.

Portez une grande casserole d'eau à ébullition (ajoutez du sel dans l'eau).

Placez le maïs épluché dans l'eau bouillante pendant environ 9 minutes.

Sauce au beurre spéciale

Mettez 4 cuillères à soupe de beurre dans une tasse pour micro-ondes.

Ajoutez une cuillère à café de sauce Worcestershire.

Ajoutez 1 cuillère à café de moutarde forte brune ou de moutarde de Dijon.

Ajoutez ½ cuillère à café d'ail en poudre.

Coupez le steak en fines tranches, versez la sauce au beurre sur le steak.

Ouvrez la pomme de terre en deux, ajoutez du beurre et du sel à votre goût, puis de la crème aigre. Beurrez les épis de maïs. Il n'y a plus qu'à déguster !

Dawn Trail

Chaudrée de fruits de mer de l'Île-du-Prince-Édouard

Ingrédients

4 tranches de bacon, 1 oignon en dés

⅓ tasse (75 ml) de beurre

1 1 bocal/boîte de fumet de poisson

½ tasse de vin blanc

2 branches de céleri coupées en dés

6 petites pommes de terre coupées en dés
2 cuillères à soupe (45 ml) d'amidon

2 tasses (500 ml) de crème fleurette

¾ tasse (175 ml) de lait

120 g de flétan frais ou de cabillaud frais, coupés en dés
120 g de coquilles Saint-Jacques

¼ tasse (60 ml) de ciboulette hachée

18 moules cuites à la vapeur ou palourdes décortiquées

Crevettes ou homard décortiqués

Sel marin, poivre du moulin, 2 feuilles de laurier



Instructions

Dans un poêlon, faites cuire le bacon à feu doux/moyen jusqu'à ce qu'il brunisse.Retirez du feu et réservez.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen.Ajoutez l'oignon, le céleri et les pommes de terre et faites cuire pendant 10 minutes.

Déglacez au vin blanc et ajoutez le fumet de poisson.

Ajoutez les feuilles de laurier et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Retirez la casserole du feu et ajoutez la crème fleurette et le lait en remuant ; remettez sur le feu et laissez épaissir.

Ajoutez le poisson, les coquilles Saint-Jacques et la ciboulette. Faites cuire à feu doux pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson et les coquilles Saint-Jacques soient bien cuits.

Ajouter les moules et les palourdes ; assaisonnez avec du sel et du poivre.

En option

Ajoutez un soupçon de sauce aux huîtres, de sauce de poisson et de sauce de soja pour donner plus de goût.

Garnissez avec des herbes fraîches, par exemple du persil.





Douglas Rosson

Porc effiloché barbecue de Gordonsville (à la mode NC) avec du coleslaw (salade de chou)

Ingrédients

Pour le porc effiloché de Gordonsville, commencez par :

8-10 livres (4 kg) d'échine de porc parée

Frottez toute la surface de la viande avec votre mélange d'épices :

2 cuillères à soupe (30 g) de sucre brun

2 cuillères à soupe (15 g) de paprika 2 cuillères à café (12 g) de sel

1 cuillère à café (3 g) d'oignon en poudre

1 cuillère à café (3 g) de graines de céleri

1 cuillère à soupe (9 g) de poivre noir moulu
1 cuillère à café (3 g) d'ail en poudre

Coleslaw

1 chou vert moyen râpé, émincé ou finement tranché.Comme vous voulez.

4 carottes moyennes râpées

1 oignon jaune doux moyen râpé 1 poivron rouge râpé

Sauce pour le coleslaw

2 tasses (500 ml) de mayonnaise

1/2 tasse (100 g) de sucre en poudre

1/4 de tasse (60 ml) de vinaigre 1 cuillère à café (6 g) de sel

1 cuillère à café (3 g) de poivre noir moulu

1 cuillère à soupe (16 g) de moutarde jaune 1 cuillère à café (3 g) de graines de céleri

Selon moi, il n'y a rien de plus américain qu'un plat que l'on peut préparer de plusieurs dizaines de façons différentes. Toutes les versions sont bonnes, mais chacun a ses préférences.Ma recette préférée est une recette de l'Est de la Caroline du Nord, avec une sauce barbecue au vinaigre et au poivre, mais ce qui est génial avec la sauce barbecue, c'est que vous pouvez la personnaliser comme vous voulez.Elle peut être épicée ou pimentée ou sucrée et collante.Pour cette recette, vous pouvez utiliser de l'effiloché de porc, de la poitrine ou du poulet.Servez avec votre accompagnement préféré, des haricots sauce tomate, du coleslaw ou autre, ça n'a pas d'importance. Vous pouvez déguster cette recette sous forme de sandwich ou sans pain, directement sur l'assiette.Le but est de vous l'approprier.La seule règle consiste à cuire la viande à feu doux, en cuisson lente, pour qu'elle reste bien tendre. Et la version fumée sera toujours la meilleure.



Douglas Rosson

Porc effiloché barbecue de Gordonsville (à la mode NC) avec du coleslaw (salade de chou)

Instructions

Après avoir frotté le mélange d'épices sur la viande, enveloppez-la dans du film plastique ou mettez-la dans un sac en plastique. Mettez-la au réfrigérateur à mariner pendant quelques heures ou toute la nuit.

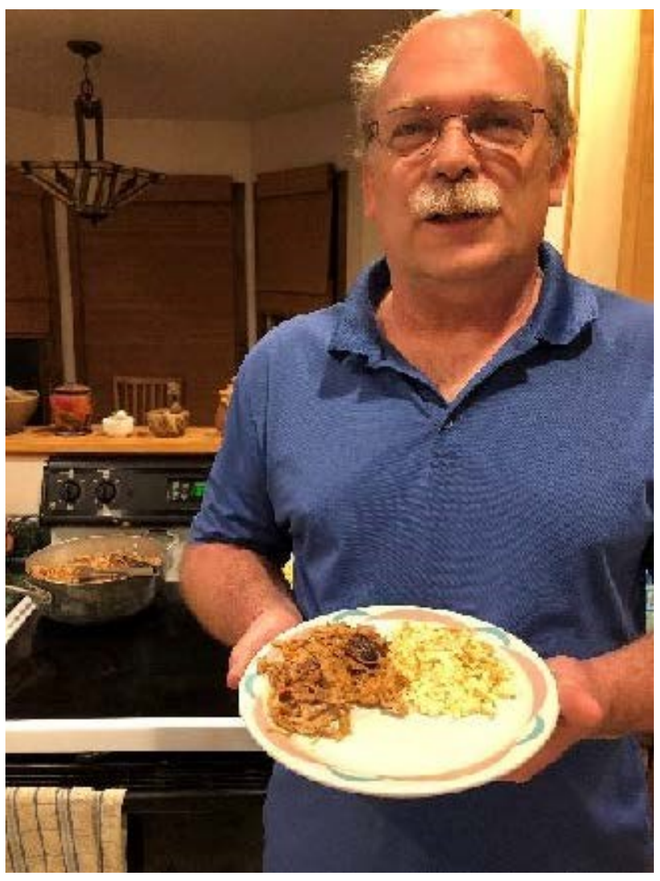
Pour la cuisson : placez la viande dans le cuiseur, côté gras vers le haut. Fumez à 120 °C pendant 1 à 1-1/2 heure par livre de viande. Une épaule de 10 lb nécessitera entre 12 et 16 heures dans le fumoir pour atteindre une température interne de 88 °C. Une casserole d'eau dans le cuiseur évitera qu'elle se dessèche. La température va rapidement atteindre 68 °C, mais il est possible qu'elle stagne pendant plusieurs heures. Ne modifiez pas la température, soyez patient. Une cuisson basse température prend du temps. La température montera à nouveau à 87 °C une fois que la graisse aura partiellement fondu.

Une fois que la viande a atteint une température interne de 87)c, retirez-la du feu et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle descende à une température permettant de la manipuler sans vous brûler les mains. Elle semblera noircie et brûlée, mais à l'intérieur elle sera géniale.Détachez la viande de l'os et séparez les parties bonnes à manger des parties non mangeables. N'ayez pas peur de laisser les morceaux noircis. La chair devrait s'effilocher très facilement. Placez la viande dans une grande marmite pouvant aller sur le feu.

Préparez votre sauce et ajoutez-la à la marmite avec la viande. Couvrez et laissez mijoter.Remuez de temps en temps et continuez à laisser mijoter doucement pendant 45 minutes à une heure pendant que la viande continue à se déliter et que les morceaux noircis ramollissent et se mélangent. Servez chaud !

N'oubliez pas le coleslaw ! Vous devez absolument déguster cette recette avec de la sauce BBQ. Il existe autant de sortes de coleslaw que de sauces BBQ, mais cette version est ma préférée. Je tiens la recette de ma grand-mère et comme toutes les grands-mères, elle cuisinait merveilleusement bien. Vous pouvez déguster cette salade en accompagnement, ou comme la plupart des gens d'ici, vous pouvez la manger sur le sandwich barbecue comme garniture.

Ajoutez la vinaigrette à la salade et mélangez-bien.Servez-la fraîche.







Ekaterina Goncharova

Okroshka (soupe froide au kvas)

Ingrédients

3 pommes de terre bouillies
300 g de saucisse bouillie
3 œufs
2 concombres
3 radis
Crème aigre à 15 % de matière grasse 150 g
Oignons de printemps - 1 botte
Aneth - 1 botte
Kvas - – 2 litres



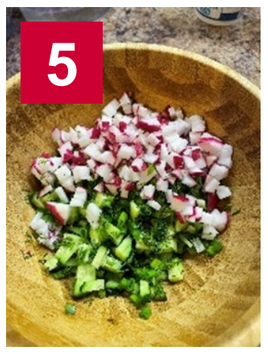
J'aimerais vous montrer un plat traditionnel russe : l'okroshka. C'est une délicieuse soupe froide, à déguster en été quand il fait chaud. L'okroshka au kvas est très satisfaisant quand on a faim et soif.











Instructions

Prenez les 3 pommes de terre bouillies et coupez-les en cubes de taille moyenne.

Coupez la saucisse bouillie en cubes d'à peu près la même taille que les pommes de terre.

Coupez les 3 œufs durs en cubes.

Coupez le concombre, les oignons de printemps, les radis et l'aneth.

Maintenant nous pouvons tout rassembler pour faire l'*okroshka*.Dans un saladier, mettez les pommes de terre, les saucisses, les œufs, les radis, les concombres et les herbes.

Mélangez tous les ingrédients.

Comment servir

Prenez un plat profond.Versez-y le mélange d'ingrédients préparés au préalable.Versez le kvas dessus.Ajoutez la crème aigre.

L'*okroshka* au kvas est prêt.

Bon appétit !

Elke Peters

Döppekoche (tarte aux pommes de terre)

Ingrédients (pour 2-3 personnes)

10 grosses pommes de terre
250 - 350 g de bacon entrelardé
1 petit pain
¼-½ litre de lait
1 œuf
sel, huile

Voici ce dont vous aurez besoin :
Mixeur
Cocotte (idéalement en fonte)
Petite casserole





Instructions

Épluchez les pommes de terre et écrasez-les au mixeur.

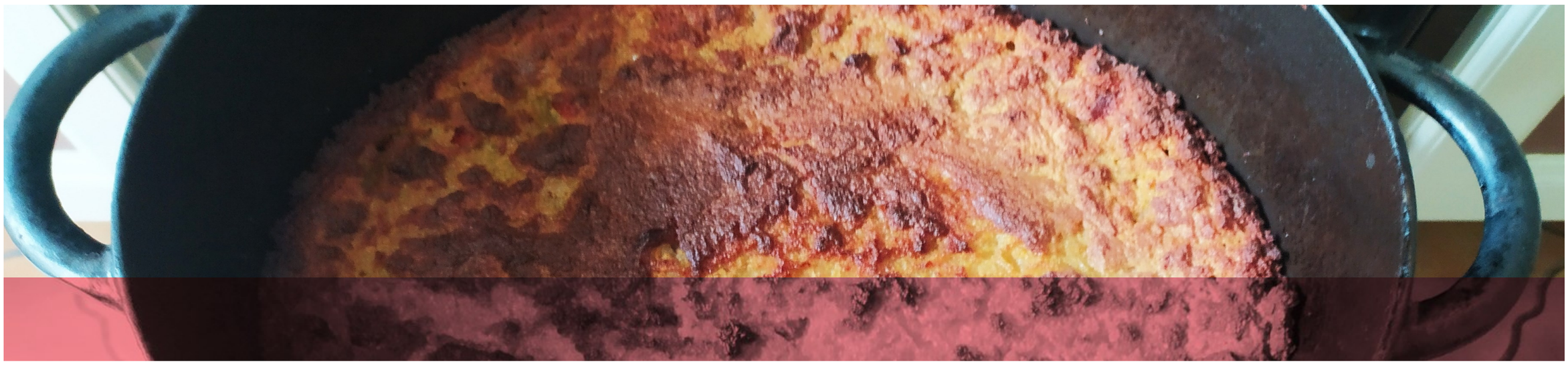
Trempez le petit pain dans le lait et faites-le chauffer lentement dans la casserole. Coupez le bacon en cubes.

Mélangez les pommes de terre avec l'œuf, le petit pain trempé, le lait, le bacon et le sel.

Faites chauffer l'huile dans la cocotte sur le feu et ajoutez la purée de pommes de terre.

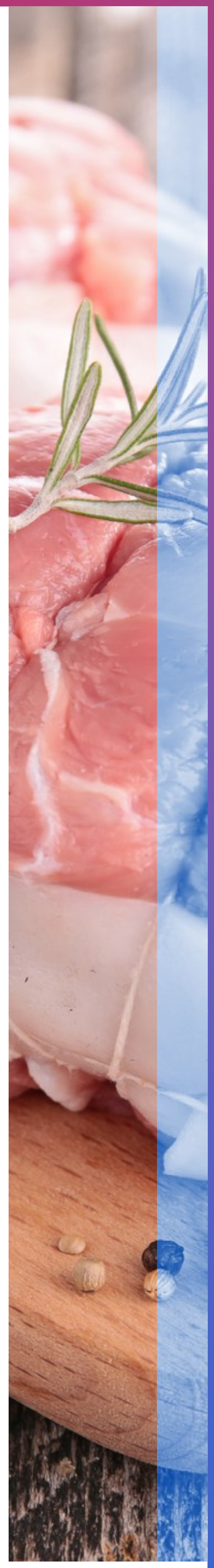
Mettez la cocotte dans le four préchauffé et cuisez à 200 °C pendant 1-1½ heure.

Servez avec de la compote de pommes. Bon appétit !



Emilie Priac

Rumsteck de veau au miel, à l'orange et au romarin



Ingrédients (pour 4 personnes)

Rumsteck de veau (environ 600 g) 1 orange non traitée

1 feuille de laurier

1 brin de romarin 2 cuillères à soupe de miel

4 champignons parés

1 oignon jaune (ou rouge)

2 cuillères à soupe de crème fraîche Beurre

Sel, poivre (selon votre goût)



Instructions

Temps nécessaire :1 heure et 30 minutes

Émincez l'oignon.Assaisonnez la viande (sel et poivre).Râpez le zeste d'une demi-orange. Pressez l'orange pour en extraire tout le jus. Retirez les pépins.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu vif. Faites dorer le veau des deux côtés.

Retirez la viande du feu et réservez-la sur une assiette.

Ajoutez le jus d'orange pressé dans la casserole et déglacez pendant quelques secondes.

Ajoutez les oignons. Baissez la chaleur à feu moyen et remuez régulièrement.Ajoutez les champignons, le laurier, le romarin et le miel. Laissez infuser pendant 5 minutes.

Remettez la viande dans la casserole et saupoudrez de zeste d'orange. Couvrez et faites cuire pendant 30 minutes à feu doux.

Ajoutez de la crème fraîche en fin de cuisson. Servez avec des légumes variés.



Faye Martyn

Hachis parmentier

Ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de bœuf haché (ou porc/agneau haché)

200 g de champignons coupés en tranches

1 oignon moyen haché

400 g de tomates coupées en boîte

400 g de haricots sauce tomate en boîte

2 cubes de bouillon de bœuf (ou équivalent en liquide)

800 g de pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux

100 g de fromage à pâte molle

30 ml de lait

100 g de fromage râpé









Instructions

Vaporisez la poêle avec de l'anti-adhésif (ou de l'huile de cuisson), ajoutez les oignons et les champignons et émiettez la viande hachée, ajoutez les cubes de bouillon et faites cuire jusqu'à ce que la viande hachée soit dorée.

Une fois la viande colorée, ajoutez les tomates et les haricots en boîte, remuez et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, faites bouillir les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.Égouttez, puis écrasez-les avec 100 g de fromage à pâte molle et 30 ml de lait.

Mettez le hachis dans un plat allant au four, recouvrez-le de purée de pommes de terre et saupoudrez de fromage râpé (à ce stade, vous pouvez aussi le mettre au réfrigérateur pour le cuire au four plus tard).

Cuisez au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le hachis bouillonne sur les bords.

Gerald Glaser

Rôti de bœuf entier du barbecue tripode

Ingrédients

2,7 kg de rôti de bœuf 2 cuillères à soupe de sel marin

4-5 brins de romarin

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de câpres

1 cuillère à soupe d'anchois

Sauce rémoulade

250 ml d'huile de tournesol

2 œufs

1 cuillère à café de moutarde mi-forte

1 giclée de jus de citron

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de sucre

2-3 cornichons

1 oignon

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de yaourt

1 petit bouquet de persil

1 petit bouquet d'aneth

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de poivre


1

Instructions

Bœuf

Laissez la viande atteindre la température ambiante 3 heures avant de la griller.

Salez généreusement l' extérieur **(photo 2)** et placez la viande sur la grille.

Enfoncez légèrement les brins de romarin dans la viande.

Faites griller la viande jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 58 °C* (vérifiez à l'aide d'un thermomètre à viande). Retournez-la toutes les 20 à 30 minutes et faites-la griller des quatre côtés.

Une fois que la température cible est atteinte, retirez la viande

du gril et laissez-la reposer pendant au moins 15 minutes, recouverte d'aluminium pour la garder au chaud.

Coupez-la en petits morceaux et servez-la avec une sauce rémoulade maison, un gratin de pommes de terre et une salade verte **(voir photo 3)**.

*58 °C pour une cuisson moyenne à bien cuite avec une légère coloration rosée, car certaines personnes la préfèrent pas trop saignante.

*56 °C pour une cuisson moyenne et c'est ainsi que le bœuf doit être, du moins c'est mon avis !

Remarque : La chaleur externe ne doit jamais être supérieure à 190 °C lorsqu'on soulève et retourne la grille avec la viande dessus


2


3

Sauce rémoulade

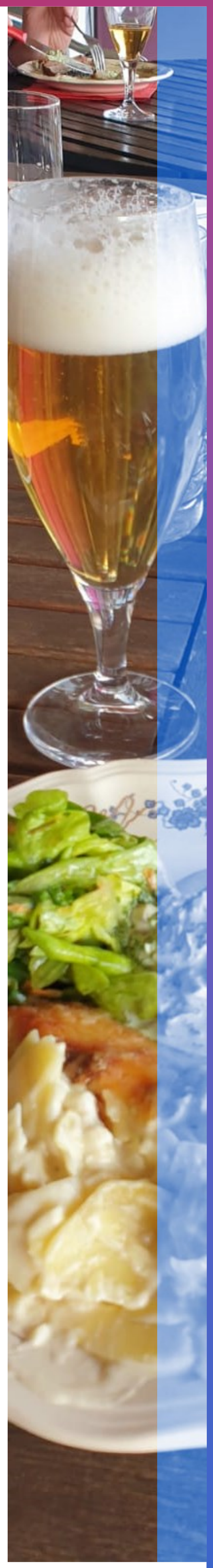
Hachez les cornichons, les oignons, l'ail, les câpres et les anchois en petits morceaux.

Hachez finement les herbes. Mettez les œufs dans un récipient haut et étroit, ajoutez le vinaigre, le jus de citron, la moutarde et le sel et battez-les avec un fouet.

Pendant ce temps, versez progressivement l'huile de tournesol, petit à petit.

Le mélange d'œufs devient blanchâtre et épais. Ajoutez les herbes, les cornichons, les oignons, l'ail, les câpres, les anchois, le yaourt, la crème fraîche au mélange d'œufs.

Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.



Gerald Glaser

Spätzle au fromage



Ingrédients

1 pincée de noix de muscade

500 g de farine d'épeautre

1 cuillère à café de sel

250 ml d'eau

3 cuillères à soupe d'huile

5 œufs

eau

beurre

Plus des oignons, du fromage de montagne râpé et une botte de ciboulette

Instructions

Mélangez la farine tamisée, le sel et la noix de muscade.

Ajoutez l'eau, les œufs et l'huile et pétrissez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.Laissez reposer pendant 1/2 heure.

Pendant ce temps, portez l'eau à ébullition dans a grande casserole et transférez la pâte à *spaetzle* en utilisant une trancheuse à *spaetzle*, une râpe, une presse ou une planche.

N'en mettez pas trop à la fois, sinon ils vont se coller les uns aux autres.

Lorsque les *spaetzle* nagent sur le dessus, retirez-les avec une cuillère trouée et rincez-les dans un bol d'eau froide.

Égouttez bien dans une passoire.Mettez une couche de *spaetzle* dans un saladier et déposez une fine couche de fromage de montagne sur le dessus et répétez l'opération 2 ou 3 fois. Mettez le saladier au four pendant 15 minutes à 100 °C.

Faites frire 3 à 4 oignons émincés dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

Pour servir, mettez une portion de *spaetzle* au fromage sur une assiette et recouvrez d'oignons frits et de quelques brins de ciboulette selon votre goût.



Giorgio Canalini

Tagliatelles à la sauce bolognaise jaune

Ingrédients (pour 6 personnes)

Tagliatelles

4 œufs

1 jaune d'œuf

400 g de farine

Sauce bolognaise jaune 300 g de bœuf haché

200 g de porc haché

100 g de carottes finement hachées ou râpées

100 g d'oignon finement haché ou émincé

500 g de purée de tomates jaunes Datterino (petites tomates cerises de Sicile)

1/2 verre de vin blanc huile d'olive

Sel



Instructions

Tagliatelles

Versez la farine directement sur une planche à pâtisserie en bois, faites un puits au milieu et ajoutez les œufs entiers tout en remuant avec une fourchette.

Dans le même temps, commencez à ajouter la farine en remuant.

Une fois que la partie liquide a été absorbée, commencez à pétrir à la main.

Transférer sur la planche à pâtisserie ou sur une surface en bois et pétrissez vigoureusement pendant environ 10 minutes, en tirant avec la paume de la main dans toutes les directions Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer à température ambiante pendant au moins 30 minutes.

Alors vous pouvez continuer à travailler les pâtes. Coupez un morceau avec le couteau à pâte.

Passez dans la machine à feuilles de pâtes réglée sur l'épaisseur maximale en faisant passer la pâte entre les rouleaux pour obtenir une première feuille épaisse. Continuez à passer dans la machine en réduisant l'épaisseur.

Une fois que vous avez obtenu une feuille rectangulaire de l'épaisseur souhaitée, posez-la sur la planche à pâtisserie légèrement farinée et coupez-la avec un couteau à pâtisserie ou un couteau de cuisine.

À ce stade, vos pâtes fraîches pâtes aux œufs sont prêtes.

Sauce bolognaise jaune

Faites frire les légumes dans 5 cuillères à soupe d'huile, jusqu'à ce que les oignons deviennent légèrement colorés.

Ajoutez le bœuf et le porc et faites cuire jusqu'à ce que le tout soit légèrement coloré.

Ajoutez ½ verre de vin blanc et laissez-le s'évaporer.

Ajoutez la purée de tomates jaunes Datterino et mélangez bien.

Assaisonnez avec du sel, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 3 heures, en remuant toutes les 30 minutes.

Si c'est trop sec, ajoutez un peu de vin blanc.

VOTRE SAUCE EST PRÊTE !

Maintenant, portez une casserole d'eau à ébullition, ajoutez 2 cuillères à café bombées de sel.

Ajoutez les tagliatelles et faites cuire pendant 4 minutes.

Quand c'est prêt, retirez-les de la casserole et versez-les dans un plat.

Ajoutez la sauce et mélangez doucement.

Bon appétit !



Guiseppe Montaguti

Paella De Marisco



Ingrédients

1 tomate mûre pelée

1 oignon coupé en dés

4 gousses d'ail safran

250 g de calmar en anneaux

250 g de moules

6 ou 7 langoustines ou crevettes, poisson fariné (mélange de poissons farinés)

3 ou 4 écrevisses

1 litre de fumet de poisson

500 g de riz à paella (à grains courts ou riz espagnol *bomba*)

Colorant, huile et sel.

Tout d'abord, laissez-moi vous expliquer pourquoi un Italien a choisi un plat espagnol : c'est le plat que l'on mange lors des fêtes d'Infia, et selon moi, c'est un des plats qui représentent le mieux la diversité culturelle.

Nous allons réaliser une paella aux fruits de mer pour 5 personnes (celle sur la photo est beaucoup plus grande, pour 10 personnes).

Instructions

Commencez par décapsuler une bière et manger des olives, des cacahuètes ou des chips (c'est mieux entre amis)

Ensuite, versez de l'huile dans un plat à paella de 34 cm. Le riz que nous allons préparer est pour 4/5 personnes, avec des portions généreuses. Dosez l'huile en comptant une cuillerée pour cent grammes de riz et une supplémentaire.

Puis ouvrez une deuxième bière car il est très important de se concentrer et de bien faire les choses !

Commencez à ajouter les anneaux de calmar, les moules, les langoustines, les écrevisses et le poisson fariné, et faites-les frire jusqu'à ce que qu'ils soient bien cuits.Lorsqu'ils sont prêts, retirez-les de la paella.Ajoutez l' oignon en dés et quand il est cuit, ajoutez les tomates mûres pelées avec un peu de sel et faites frire jusqu'à ce que la tomate commence à sécher et semble frite.

Ajoutez le riz et faites-le frire légèrement, puis ajoutez immédiatement le fumet chaud.Dès qu'il commence à bouillir, ajoutez le poisson fariné et laissez cuire (goûtez pour voir s'il faut plus de sel).

Pendant les 5 premières minutes de cuisson du riz, remuez tout le temps avec une cuillère, pour bien faire ressortir les saveurs (mais seulement pendant les 5 premières minutes).Ajoutez le colorant et remuez.

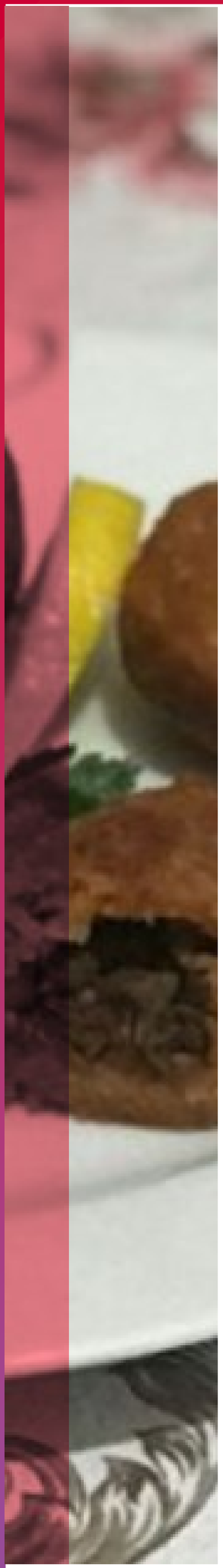
Faites cuire le riz pendant 17 à 20 minutes au maximum, jusqu'à ce qu'il ait absorbé la totalité du fumet.

Pendant ce temps, alors que le riz est en train de cuire, parlez de foot ou de l'augmentation des prix avec vos amis.

Gardez un œil sur l'heure, car c'est très important. Au bout de 10 minutes, ajoutez les moules que vous avez également utilisées pour réaliser votre fumet de poisson fait maison, les langoustines ou les crevettes non décortiquées, et en fin les écrevisses et le reste des fruits de mer.

Amusez-vous bien et bon appétit !

(Tous mes remerciements à mes mentors en matière de paella :Amadeo Isach et José Luis Guijarro.)



Ibrahim Cay

Kibbeh farci (Içli Köfte Tarifi)

Ingrédients (pour 6 personnes)

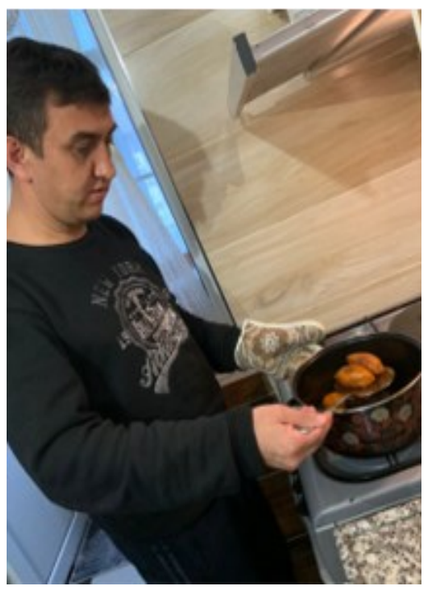
Pour la garniture

2 cuillères à soupe d'huile
300g de viande hachée
3 oignons de taille moyenne
1/2 cuillère à café de concentré de tomates
Une demi-botte de persil
1 petite tasse à café de noix concassées
Sel, piment séché, poivre noir

Pour la croûte

2 tasses de boulgour fin
1 tasse de semoule
1 œuf
1 cuillère à café de piment rouge en poudre
1 cuillère à café de pâte de piment
Un peu moins d'une tasse de farine
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau froide






Instructions

Préparation de la garniture

Préparez la garniture : Placez la viande hachée dans une casserole avec les oignons finement hachés. Faire frire jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore. Ajoutez ensuite le sel et le piment séché au concentré de tomates. Enfin, éteignez le feu et ajoutez les noix et le persil. Laissez refroidir. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Préparez la croûte : Placez le boulgour fin et la semoule dans un bol. Ajoutez 2 tasses d'eau pour couvrir et laissez reposer pendant 15 minutes. Après 15 minutes, ajoutez l'œuf, le concentré de tomates, le piment rouge et le sel. Pétrissez pendant 30 minutes. La pâte sera peut-être un peu collante. C'est normal. Après le pétrissage, laissez reposer pendant 10 minutes à +4 degrés.

Remplissage des kibbeh : Prenez une boule de croûte de la taille d'une noix dans votre main. Faites un creux au milieu en roulant la pâte dans la paume de votre main. Si la pâte colle, vous pouvez mouiller votre main. Prenez une cuillère à soupe de garniture et placez-la dans le creux que vous avez créé et recouvrez le haut de la boule. Placez-la sur votre assiette, en lui donnant la forme d'un citron et la taille d'un œuf.

Cuisson : Faites frire les kibbeh farcis dans l'huile à feu moyen pendant 5-10 minutes. Au lieu de les faire frire, si vous voulez, vous pouvez les faire bouillir dans un peu d'eau citronnée. Vous pouvez également conserver au congélateur les kibbeh farcis que vous ne faites pas cuire.

BON APPÉTIT

Tessa Kinz

Escalope viennoise

Ingrédients

4 escalopes de veau
¼ tasse de farine
2 œufs
½ tasse de chapelure
Saindoux ou beurre (ou huile) Sel
Citron pour la décoration







Ce plat est un grand plat traditionnel typique de mon pays d'origine, l'Autriche. On le retrouve dans d'autres pays sous des formes similaires.La version originale de l'escalope viennoise se prépare avec du veau.

La légende derrière le « mystérieux » aspect doré de l'escalope viennoise est la suivante : autrefois, les cuisiniers des différentes cours royales étaient toujours en compétition et devaient sans cesse créer de nouvelles recettes pour impressionner les invités du roi ou de la reine. Ils utilisaient de la poudre d'or et des feuilles d'or pour donner à leurs créations un aspect royal et glamour, et bien sûr, pour mettre en avant la richesse du royaume.

La légende raconte que cette façon de cuisiner n'était pas viable en termes de coûts pour certaines cours royales, et qu'un jour un cuisiner créatif a eu l'idée de donner un « aspect doré » à ses plats avec de la chapelure, une technique qui a depuis conquis le monde.

Instructions

Prenez 3 saladiers : versez la farine dans le premier, battez les œufs dans le deuxième et mettez la chapelure dans le troisième.

Mettez un peu de sel sur chaque escalope de veau. Puis plongez chaque escalope de veau d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.Faites attention à bien recouvrir toute la pièce de viande, étape par étape, avec chaque ingrédient.

L'étape suivante consiste à préparer une grande poêle à frire, à mettre le saindoux ou le beurre dans la poêle et quand elle est très chaude, à y mettre l'escalope viennoise et à la laisser frire lentement jusqu'à ce que la chapelure devienne dorée. Retournez régulièrement les escalopes viennoises dans la poêle afin qu'elles soient bien frites des deux côtés.

Les accompagnements traditionnels sont des pommes de terre bouillies avec du persil frais, de la salade verte ou une salade de concombres.

GUTEN APPETIT ! :-)

Javier Gisbert

Arròs « Del Senyoret »

Ingrédients (pour 4 personnes)

300 g de riz (environ 70 g par personne)

250 g de poisson (petits morceaux préalablement nettoyés et désarêtés)

250 g de crevettes (décortiquées et étêtées)

500 g/ml de bouillon de poisson (fait avec des arêtes et les têtes et les carapaces des crevettes)

2 petites tomates

1 ou 2 gousses d'ail

Huile d'olive

Safran









Le terme « Arròs del senyoret » signifie « le riz des gentilshommes ». C'est une paella ultra facile à manger : tout est prêt à être dégusté (sans arêtes ni peau de poisson).BON PROFIT !!!

Instructions

Commencez par un peu d'huile d'olive (recouvrez presque le fond de la poêle à paella).

Lorsque l'huile est chaude, ajoutez la ou les gousses d'ail hachées et les 2 tomates coupées en petits morceaux.

Mélangez le tout avec l'huile et faites cuire pendant au moins 5 minutes. Ajoutez les petits morceaux de poisson.

Faites cuire le poisson pendant quelques minutes.

Ajoutez les crevettes et faites-les cuire pendant quelques minutes. Continuez à remuer le tout pour éviter que ça brûle.

Ajoutez le riz et retirez tout pendant quelques minutes.

Le but est d'obtenir une belle combinaison de tous les petits morceaux de poisson/crevettes/riz

Ajoutez le fumet de poisson et le safran, et mélangez le tout pour répartir uniformément les morceaux.

Laissez mijoter pendant au moins 15 à 20 minutes, pour obtenir un grand « *socarrat* » (croûte de riz caramélisée sur la poêle) - pas brûlé, mais croustillant.



Jorg Schneewind

Ragoût westphalien

Ingrédients

400 g de haricots blancs

250 g de saucisse fumée *(geräucherte Mettwurst*)

300 g de carottes

300 g de pommes de terre

300 g de chou

1 grosse pomme à cuire

1 grosse poire à chair ferme

Sel

Poivre du moulin

Pour la décoration : 4 cuillères à soupe de persil finement haché







Instructions

Faites tremper les haricots dans 1,5 l d'eau toute une nuit. Vous pouvez sauter cette étape si vous avez des haricots frais.

Le lendemain, faites bouillir les haricots dans l'eau de trempage. Faites cuire à feu moyen pendant 30 minutes, puis ajoutez la saucisse fumée et laissez mijoter pendant encore 30 minutes.

Nettoyez, pelez et coupez les carottes.Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en cubes. Coupez le chou en dés. Pelez et épépinez la pomme et la poire.

Ajoutez les légumes et les fruits aux haricots et à la saucisse, et assaisonnez de sel et de poivre. Laissez cuire pendant 30 minutes supplémentaires.

Enfin, servez saupoudré de persil haché. Guten Appetit !

Jorge Monte

Bifanas do Jorge

Ingrédients

1,8 kg de jarret de porc ou de jambon (il doit avoir un peu de graisse autour ou à l'intérieur pour que la viande ne soit pas trop sèche)

Congelez le morceau de viande cru. Une fois congelé, tranchez-le aussi finement que possible (demandez à votre boucher local s' il peut le faire pour vous, la sécurité avant tout !)

Sel, poivre, paprika et piment en poudre mélangés ensemble

Papos secos (petits pains)

200 ml d'eau, 200 ml de lait, 20 g de levure fraîche, 1 cuillère à café de sel, 20 g de beurre, 2 cuillères à soupe de purée de pommes de terre instantanée, 600 g de farine

Il s'agit d'un sandwich type « street-food » typiquement portugais.C'est délicieux, mais il ne faut pas en manger tous les jours .









Instructions

Émincez quelques gousses d'ail et des piments frais (piri piri). Procurez-vous du vin vert portugais (par exemple Casal Garcia) et quelques feuilles de laurier.

Commencez par disposer une couche de viande dans un plat à gratin, puis ajoutez quelques épices, continuez jusqu'à mi-hauteur du plat à gratin, ajoutez du vin et continuez.

À la fin, la viande doit tremper dans le vin mélangé avec les épices.

Lorsque cette étape est terminée, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

Cuisson

Utilisez une poêle à frire de type wok de préférence.

Ajoutez au moins 1 litre d'huile et une partie de la marinade, faites chauffer jusqu'à ce que la graisse flotte à la surface et écopez le gras.

Ajoutez la viande et faites cuire à basse température pendant environ 15-20 minutes.

J'aime agrémenter le sandwich de moutarde et de piments piri piri.

Papos secos (petits pains)

Mélangez les liquides avec la levure, faites fondre le beurre.

Ajoutez les liquides à la farine, au sel et à la purée de pommes de terre instantanée, puis ajoutez le beurre. Quand la pâte est bien pétrie, laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle atteigne au moins le double de sa taille initiale.

Roulez la pâte en petites boules rondes de 80-85 g et laissez reposer pendant 20 minutes, puis aplatissez les boules et appuyez avec la tranche de la main au centre du petit pain, repliez les bords et laissez lever.

Préchauffez le four à 210 °C et placez un verre/bol d'eau dans le four, dépliez les petits pains et déposez le côté pressé vers le haut sur une plaque. Faites cuire pendant environ 20 minutes.

Bon appétit !





Jorge Monte

Côtelettes d'agneau de Jorgo et salade de choux chaude

Ingrédients

Viande

180-250 g de côtelettes d'agneau coupées en deux, assaisonnées de sel et poivre à votre goût et frottées avec de l'huile d'olive

Salade

Oignons, chou et poire tous finement émincés

Sel et poivre







Instructions

Viande

Versez de l'huile d'olive dans une poêle et faites bien saisir la viande de tous les côtés. Une fois saisie, placez-la dans un four préchauffé à 110-150 °C.

Faites cuire pendant environ 10 à 20 minutes (la température et le temps de cuisson dépendent du degré de cuisson que vous souhaitez pour votre viande ; moi je préfère à point).

Salade chaude

Versez de l'huile d'olive dans une poêle chaude et mélangez et faites ramollir tous les ingrédients de la salade.Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

Une fois la salade cuite, ajoutez une cuillère ou deux de vinaigre blanc pour apporter de l'acidité.

Garniture

Faites frire quelques feuilles de sauge puis ajoutez un beau morceau d'anchois salé.

N'oubliez jamais que nous mangeons aussi avec nos yeux, alors soignez la présentation pour vous faire plaisir.



Jorge Monte

Côtes de porc croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur

Ingrédients

400-500 g de côtes de porc frottées à sec avec un mélange de sel, de paprika, de piment en poudre et de poivre, à laisser reposer pendant au moins 3-4 heures





Instructions

Allumez le gril à charbon de bois (ne couvrez que la moitié de la surface avec du charbon de bois).

Saisissez les côtes de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (chaleur directe), puis retirez-les et faites-les cuire à feu indirect (le temps dépend de l'épaisseur de la viande). Personnellement, pour cette recette, il m'a fallu environ 45 minutes sur chaleur directe.

Coupez des quartiers de pommes de terre avec la peau et faites-les frire à moitié, retirez et laissez reposer, puis faites frire à nouveau.Avec cette méthode, ils seront plus croustillants.

Mélangez la moitié de la quantité de mayonnaise et de yaourt nature et ajouter du curry madras en poudre (sauce de trempage).

Engute !

Jorge Monte

Ragoût de champignons des Alpes et rösti

Ingrédients



Cèpes jaunes et morilles séchés, chanterelles et champignons de Paris en boîte

Huile d'olive

200 g de crème aigre

250 ml de crème
Pommes de terre

Instructions

Champignons

Utilisez ce qui est disponible selon la saison, dans mon cas, des cèpes jaunes et des morilles séchés, et des chanterelles et des champignons de Paris en boîte.

Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez le soignons hachés puis les champignons. Mélangez bien puis ajoutez un peu de l'eau dans laquelle les champignons séchés ont trempé et du bouillon de bœuf.Faites cuire pendant 10 minutes.

Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires.

Ajoutez du persil et de la ciboulette finement hachés, la crème aigre et la crème, et faites cuire pendant encore 10 minutes.En fin de cuisson, faites épaissir avec de la maïzena ou de la fécule de pomme de terre et servez sur des rösti.

Pommes de terre

Faites cuire des pommes de terre à chair ferme au moins 24 heures à l'avance dans de l'eau avec du sel et du poivre (j'ajoute toujours une feuille de laurier et de l'ail), puis réservez-les au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Râpez les pommes de terre et faites-les frire dans beaucoup de beurre, ajoutez du sel si nécessaire, retournez-les quelques fois jusqu'à ce qu'elles aient une belle croûte.

Combinez et laissez les saveurs se mélanger les unes aux autres.





Jose Antonio Garcia

Recette de porc et haricots des Asturies

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de fèves

2 saucisses de chorizo

2 boudins noirs

1 épaule de porc



Instructions

Faites tremper les haricots toute la nuit.

Mettezles haricots dans une casserole d'eau froide avec le chorizo, les boudins et l'épaule de porc et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les haricots soient cuits.

Ensuite, ajoutez un trait d'huile d'olive et un peu de paprika.

Kerstin Welzhofer

Dippekuche (façon Westwood)

Ingrédients (pour 6 personnes)

2 kg de pommes de terre
2 oignons de taille moyenne
6 œufs
300 g de bacon entrelardé
1 botte de persil
2,5 cuillères à café de sel
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de poivre du moulin
Huile



Instructions

Coupez en dés environ 1/3 du bacon entrelardé, coupez le reste en tranches.

Pelez, lavez et râpez les pommes de terre. Pelez, râpez et ajoutez les oignons. Battez les œufs et ajoutez-les également.Ensuite, lavez et hachez le persil et ajoutez au reste avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajoutez le bacon en dés. Puis fouettez la pâte vigoureusement.

Faites chauffer suffisamment d'huile dans une rôtissoire en fonte pour que le fond soit bien couvert. Mettez le mélange dans la rôtissoire et portez à ébullition sur la cuisinière pendant environ 20 minutes. Il faut toujours bien remuer le mélange pour éviter qu'il attache au fond. Le mélange va perdre de l'humidité et devenir plus rigide.

Après ébullition, remettez le mélange dans le saladier ; il ne doit rien rester dans la rôtissoire. Ajoutez maintenant plus d'huile dans la rôtissoire de sorte que le fond soit bien recouvert et réchauffez (badigeonnez l'intérieur de la rôtissoire avec de l'huile pour que rien ne reste collé plus tard). Dès que l'huile est suffisamment chaude, remettez le mélange dans la rôtissoire et aplatissez-le un peu. Couvrez maintenant le *Dippekuche* avec les tranches de bacon.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 1 heure et demie jusqu'à ce que le tout ait une couleur appétissante.

Recommandation : faites cuire le *Dippekuche* à couvert pendant les 30 premières minutes.







Konkanok Kaewchan

Curry jaune aigre épicé du sud de la Thaïlande avec radis et loup de mer

Ingrédients

Loup de mer (bar) de taille moyenne

50 g de pâte de curry jaune aigre du sud de la Thaïlande

10 g de pâte de crevettes

5 tasses d'eau

Radis (facultatif)

Assaisonnements

3 cuillères à café de sucre

2 cuillères à café de sauce de poisson

Jus de tamarin concentré selon les goûts

Jus de citron vert selon les goûts

1/2 cuillère à café de sel marin





Instructions

Faites dissoudre la pâte de crevettes et la pâte de curry jaune aigre du sud de la Thaïlande et portez à ébullition.

Assaisonnez avec de la sauce de poisson, du sel marin et du sucre et portez à nouveau à ébullition.

Ajoutez le radis émincé et assaisonnez avec le jus de tamarin concentré.Goûtez à nouveau.

Ajoutez le poisson, et éteignez le feu lorsque le poisson est cuit puis arrosez généreusement de jus de citron vert.

C'est prêt !



Lalit Mohan

Curry de poulet indien

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 poulet entier avec la peau

10 gousses d'ail

20 g de gingembre

1 cuillère à soupe de piment rouge en poudre

1 cuillère à soupe de poivre noir moulu

Sel selon votre goût

2 cuillères à soupe de fromage frais caillé

Sauce tomate

8 tomates de taille moyenne

1 bâton de cannelle

2 piments verts

1 cuillère à soupe de gingembre broyé

4-5 clous de girofle

2 grains de cardamome noire

2 grains de cardamome verte

1 cuillère à café de poudre de piment rouge

1 tasse d'eau (300 ml)

Préparation des principaux ingrédients

2 oignons de taille moyenne

5 gousses d'ail

10 g de gingembre

2 cuillères à soupe de purée de tomates

1 cuillère à soupe de miel

100 g de beurre

50 g de crème fraîche

4 cuillères à soupe d'huile de cuisson

½ cuillère à café de feuilles de fenugrec



Ce curry a été élaboré dans les années 1950 par Kundan Lal Jaggi, le fondateur du restaurant Moti Mahal à Delhi, en Inde. En 1975, la dénomination anglaise « butter chicken curry » a fait son apparition comme spécialité de la maison dans le restaurant indien Gaylord, basé à Manhattan. À Toronto, on le mange comme garniture de rôti et en Australie et en Nouvelle-Zélande, il est également consommé comme garniture de tourte. Ce curry est très répandu en Inde et dans de nombreux autres pays.

Instructions

Étape 1 :Faites mariner le poulet et réservez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure.

Préparez la pâte de gingembre frais et d'ail et ajoutez tous les autres ingrédients au poulet et mélangez bien.









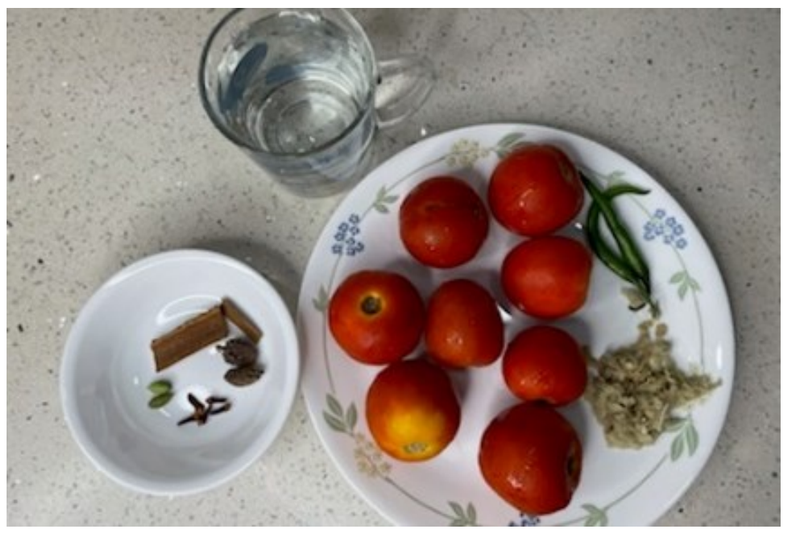
Lalit Mohan

Curry de poulet indien

Étape 2 : Préparation de la sauce tomate

Préparez le concentré de tomates dans un mixeur et ajoutez tous les autres ingrédients avec l'eau, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 20-25 minutes minimum.

Passez la sauce au tamis et réservez.







Étape 3 :Cuisson des principaux ingrédients

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle ou une casserole à feu moyen-fort.Lorsque ça grésille, ajoutez les morceaux de poulet marinés par deux ou trois, en veillant à ne pas surcharger la poêle. Faites revenir le poulet jusqu'à ce qu'il se colore, 3 minutes de chaque côté seulement. Réservez au chaud (vous finirez de cuire le poulet dans la sauce).

Prenez la même poêle ou casserole et faites chauffer de l'huile et du beurre ensemble.Ajoutez les oignons et la pâte de gingembre et d'ail et remuez jusqu'à obtenir une coloration brun doré.Ajoutez la purée de tomates et les feuilles de fenugrec.Laissez mijoter pendant environ 10-15 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une couleur rouge-brun intense.

Ajoutez la tomate sauce préparée à l'étape 2. Remuez pendant 5-10 minutes, ajoutez 1 tasse d'eau et mélangez bien le tout. Ajoutez le miel à la sauce. Ajoutez les morceaux de poulet colorés, avec les jus conservés lors de l'étape a), dans la poêle et faites cuire pendant 8-10 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le poulet soit cuit à cœur et jusqu'à ce que la sauce épaississe et bouillonne.

Ajoutez la crème fraîche et remuez pendant 1-2 minutes.

Garnissez de coriandre hachée et servez avec du pain frais.



















Lamie Wong

Laksa

Ingrédients (pour 6 personnes)

600 g de crevettes

2 grandes galettes de poisson frites (ou remplacez par d'autres fruits de mer, par ex. de la seiche, des moules, etc.)

6 morceaux de tofu brun frit

500 g de nouilles de riz ou de vermicelles ou de nouilles jaunes épaisses

18 œufs de caille durs (ou remplacez par 4 œufs de poule)

250 g de germes de haricots

1,5 litre de lait de coco

Pâte Laksa

15 petits piments séchés (ou 5 si vous préférez une version moins épicée) émincés

3 gros piments rouges émincés

25 échalotes hachées

8 cm de galangal haché (ou remplacez par du gingembre ou du curcuma)

4 cm de gingembre haché

8 gousses d'ail hachées

4 tiges de citronnelle ciselées

4 cm de curcuma haché ou 1 cuillère à café de curcuma en poudre

4 noix de bancoul broyées (ou remplacez par 15-20 noix de cajou)

3 cuillères à café de pâte de crevettes séchées

50 g de crevettes séchées, légèrement grillées dans un wok sec, broyées en poudre

Autres ingrédients

¼ tasse d'huile végétale 2 cuillères à café de sel

2 cuillères à café de sucre

4 feuilles de citron vert

Une botte de coriandre fraîche hachée

6 cuillères à soupe de feuilles de polygonum (ignorez si non disponible)



Bonjour !Je vais vous présenter un célèbre plat appelé Laksa, qui vient de Singapour, un paradis tropical mais aussi un paradis de la gastronomie où les habitants voyagent partout pour déguster les meilleurs plats.Singapour est a « melting-pot » de cultures, ce qui donne différents styles de nourriture, souvent riches et savoureux.Vous avez peut-être entendu parler du Crabe au piment de Singapour, du Riz au poulet, du Satay, etc.Le Laksa est très populaire à Singapour.C'est un plat à base de nouilles servi dans une soupe épaisse riche en lait de coco, très aromatique, avec parfois des crevettes, parfois très relevé (ou moins relevé), mais toujours hyper réconfortant.En argot de Singapour, on l'appelle « Shiok ».

Lamie Wong

Laksa

Instructions

Pour la pâte *laksa* - mixez les piments, les échalotes, le *galangal*, le gingembre, l'ail, la citronnelle, le curcuma, les noix de bancoul et la pâte de crevettes séchées pour obtenir une pâte lisse.

Faites chauffer l'huile dans un grand wok, ajoutez la pâte et faites-la sauter à feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit parfumée, pendant 10 minutes.

Ajoutez les crevettes séchées et faites-les sauter pendant 1 minute. Ajoutez de l'eau à la pâte pour faire 1,5 litre de liquide pour la sauce *laksa*.

Ajoutez du sel et du sucre.Portez à ébullition.Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Ajoutez le lait de coco, le tofu et les feuilles de citron vert.

Ajoutez le polygonum (ou pas, si vous n'en avez pas). Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 minutes.

Ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter encore 10 minutes. Faites blanchir les nouilles séparément, en suivant les instructions sur l'emballage.Égouttez les nouilles.

Ajoutez la croquette de poisson ou les fruits de mer, les germes de haricots, les nouilles blanchies, les crevettes crues et les feuilles de coriandre.

C'est prêt !

Servez chaque bol avec de la sauce, des nouilles et les crevettes et les fruits de mer.

Décorez avec des œufs durs coupés et des feuilles de coriandre hachées ou du piment.









Linda Kennedy

Haggis, neeps et tatties

Ingrédients

1 haggis (dans mon cas, envoyé d'Écosse pour l'occasion - – merci maman !)

4 à 6 pommes de terre de taille moyenne

Beurre

Crème

1 navet ou 2 petits rutabagas Whisky (et de la glace si vous préférez)





Les « tatties » sont de la purée de pommes de terre et les « neeps » sont de la purée de navets. Ils accompagnent le haggis, parfois avec une sauce riche au whisky (quand on ne boit pas tout le whisky !).

Traditionnellement, nous mangeons du haggis le 25 janvier pour fêter l'anniversaire de notre célèbre poète écossais Rabbie Burns, à l'occasion de « Burns Night ». Nous récitons ses poèmes, nous chantons ses chansons et nous proclamons le fameux « discours du Haggis »

On dit que le haggis est une espèce rare originaire des highlands d'Écosse.Il s'agirait d'un mammifère possédant de nombreuses caractéristiques étonnantes : ses pattes gauche et droite sont de différentes longueurs, ce qui lui permet de gravir et de descendre les falaises les plus abruptes à toute vitesse.Il s'agit d'un animal poilu dont la longue fourrure ressemble à une crinière, ce qui l'aide à survivre aux hivers rigoureux de son habitat.

Instructions

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Faites-les bouillir dans une casserole d'eau chaude pendant environ 25 minutes.

Épluchez et coupez le rutabaga en morceaux.

Faites bouillir dans une casserole d'eau chaude pendant environ 30 minutes.

Faites bouillir le haggis pendant environ 18 à 20 minutes selon sa taille.

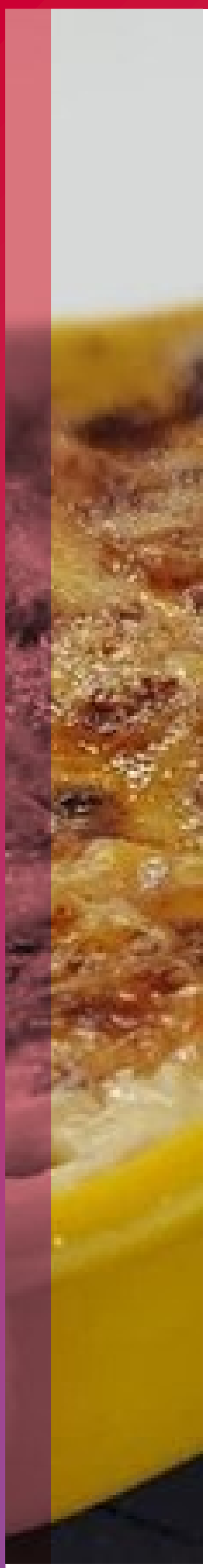
Écrasez les pommes de terre, en ajoutant une noix de beurre et un peu de crème selon votre goût.

Écrasez le rutabaga.

Retirez le haggis de l'eau bouillante, puis percez la peau.

Laissez refroidir pendant une minute ou avant de servir car le haggis sera très chaud.

Servez avec du whisky écossais



Louis Berghmans

Chicons au gratin

Ingrédients (pour 4-6 personnes)

4-6 endives de taille moyenne

30 g de beurre

Sel, poivre

200 g de fromage râpé

4-6 tranches de jambon cuit

Une pincée de sucre

500 ml de sauce béchamel (vous pouvez utiliser votre propre recette ou celle fournie)

Pour la sauce béchamel, vous aurez besoin des ingrédients suivants :

100 g de beurre

50 g de farine

1 litre de lait

Sel

Noix de muscade







Le gratin d'endives au jambon est un plat très typique de Belgique et du nord de la France. Son principal ingrédient est l'endive belge, également appelée « witloof » en flamand/néerlandais.

Instructions

Commencez par couper la racine des endives. Nous avons l'habitude de les couper en deux, de retirer le cœur, de mettre un peu de beurre et un peu de sucre dessus et de les braiser à feu doux dans une sauteuse avec un petit peu d'eau.

Laissez les endives se ramollir.Vous pouvez les faire caraméliser un peu plus longtemps si vous voulez moins d'amertume, puis égouttez l'excès d'eau en les plaçant racines vers le haut dans un saladier.

Pendant la cuisson des endives, préparez la sauce béchamel :

Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez la farine en remuant et faites cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que la pâte commence à faire des bulles (mais sans la faire colorer) pendant environ 2 minutes. Ajoutez le lait chaud en continuant à remuer à mesure que la sauce épaissit.Portez à ébullition.Ajoutez du sel, du poivre et de la noix de muscade selon votre goût, baissez le feu et laissez cuire en remuant pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Retirez du feu. Pour refroidir cette sauce en vue d'une utilisation ultérieure, couvrez-la de papier ciré ou versez une pellicule de lait dessus pour éviter la formation d'une peau.

Ajouter 2/3 du fromage râpé à la sauce

avant de laisser refroidir.

Une fois les endives braisées égouttées, enveloppez-les dans du jambon et disposez-les dans un plat à gratin. Versez la sauce par dessus et disposez le reste du fromage râpé sur le dessus, comme l'a fait ma fille avec beaucoup d'enthousiasme.

Mettez au four à 200 °C pendant 30 minutes et servez. Faites attention, car le plat est très chaud. Il est préférable de le laisser refroidir un peu avant de servir.

Vous pouvez servir ce plat avec des pommes de terre et le plat se marie très bien avec de la bière trappiste belge comme Orval.

Grigory Lutsak

Shakh - Plov

Ingrédients

1 kg de riz

0,5-0,8 kg d'agneau

300 g de beurre

Pain lavash (galettes plates) ou petits pains plats

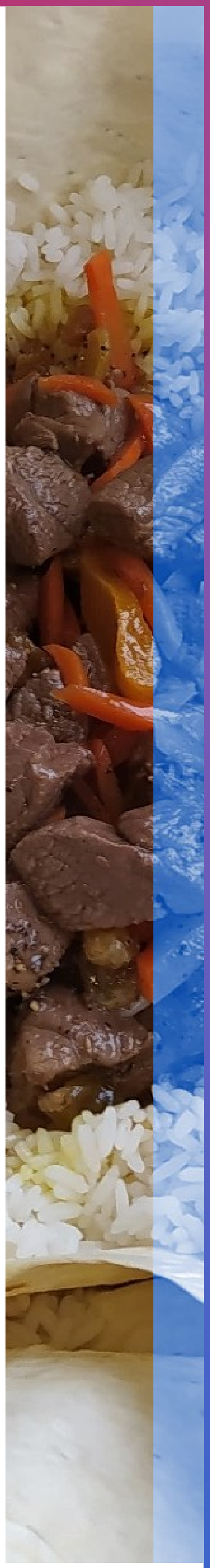
1 carotte

100 g d'abricots secs

100 g de raisins secs

Des épices : Cumin, poivre noir, safran





Il existe de nombreux types de plov (pilaf), mais certains sont spéciaux, notamment ce Shakh-Plov festif d'Azerbaïdjan











Instructions

Faites chauffer le beurre dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Lavez le riz soigneusement, puis faites-le bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit, pendant environ 10 minutes

Mettez une pincée de safran dans un verre d'eau bouillante.

Faites revenir la carotte dans le beurre et réservez.

Faites revenir l'agneau jusqu'à ce qu'il soit saisi, ajoutez du sel et saupoudrez de cumin moulu et de poivre noir. Puis ajoutez la carotte cuite, les raisins secs et les abricots secs à la viande.

Faites frire tout ensemble pendant 2 minutes et réservez.

Maintenant, tout est prêt pour assembler le *plov*.

Prenez une marmite en fonte ou une grande casserole en céramique (d'un volume d'environ 5-6 litres) et graissez-la avec le beurre fondu.

Coupez les *lavash* en bandes d'environ 20 cm de large et graissez-les avec le beurre fondu également, des deux côtés.Recouvrez les parois de la marmite avec les bandes de *lavash* de manière à ce que les extrémités pendent hors de la marmite.

Versez soigneusement la moitié du riz bouilli, en essayant de faire un puits au milieu, où vous ajouterez la viande revenue avec les raisins secs et les abricots secs.

Ajoutez ensuite le reste du riz, versez l'eau safranée et versez également le beurre fondu chaud (3-4 cuillères à soupe).

Repliez soigneusement les extrémités des bandes de *lavash* pour couvrir entièrement le riz et ajoutez plus de beurre fondu

Couvrez la marmite avec un couvercle et enfournez-la dans le four préchauffé à 170 °C pendant 1½ heure.

Retirez la marmite du four, prenez un grand plat ou plateau, placez-le au-dessus de la marmite, puis retournez le tout de sorte que le *plov* soit à l'envers sur le plat.

Le *plov* est alors très chaud. Vous devrez attendre 10 minutes pour que le beurre contenu dans le riz descende et imprègne le riz. Après quoi vous pourrez découper la croûte en tranches que vous disposerez comme des pétales de fleur.

Maik Baumblueth

Poêle à pommes de terre nordique

Ingrédients

250 g de crème fraîche
250 g de crème aigre
400 ml de bouillon de viande, très corsé
1 kg de petites pommes de terre
50 g de beurre fondu
100 g de jambon coupé en dés
5-6 toasts coupés en dés
1 cuillère à soupe de romarin frais finement haché



Instructions

Entaillez plusieurs fois les pommes de terre bien lavées (si vous le souhaitez, vous pouvez laisser la peau de la pomme de terre), mais ne coupez pas tout le long de la pomme de terre, elles doivent encore être attachées en bas. La distance entre les entailles doit être similaire aux divisions d'un coupe-œuf.

Mélangez la crème aigre et la crème avec le bouillon et versez ce mélange dans un grand plat à gratin.

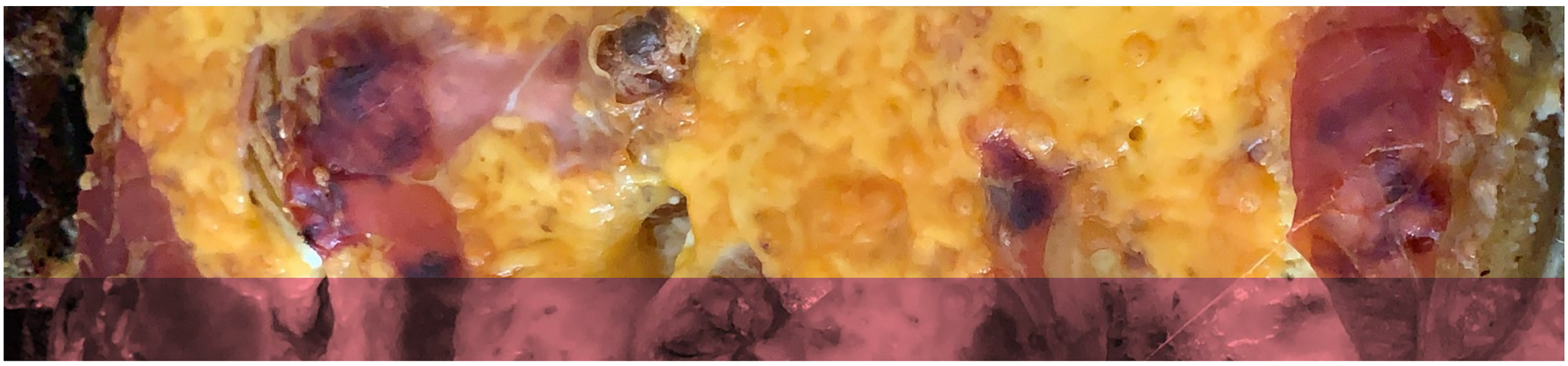
Placez les pommes de terre dans la poêle, côté entaillé vers le haut, les unes à côté des autres, et non les unes sur les autres, de façon à ce qu'elles soient à peu près à demi immergées dans la sauce.Faites cuire au four à 200 °C pendant environ 45-60 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et tendres.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre, ajoutez le jambon et le romarin et incorporez les cubes de pain grillé. Répartissez ce mélange sur les pommes de terre et faites cuire à nouveau jusqu'à ce que les cubes de pain soient bien dorés et les pommes de terre bien cuites.

Vous pouvez ajouter du fromage si vous le souhaitez, mais veillez à ne pas le laisser reposer trop longtemps dans le four.

L'ensemble du plat est destiné à être servi en accompagnement, vous pouvez donc ajouter du saumon ou de la viande ou le servir lors d'un barbecue, c'est vous qui voyez. Je l'apprécie personnellement en plat principal, car sa préparation prend 30 minutes, ce qui permet d'aller faire une jolie promenade dehors pendant environ une heure.

N'oubliez pas de m'inviter pour le contrôle qualité :-)





Marcio Goncalves

Galettes de morue salée

Ingrédients

400 g de morue salée effilochée
1 oignon finement haché
2 cuillères à soupe de persil haché
3 cuillères à soupe de farine
4 œufs
2 cuillères à café d'ail en poudre
2 cuillères à café de mélange aux quatre poivres
500 ml d'huile végétale



Les galettes de morue salée sont un grand classique de la gastronomie portugaise. Elles sont idéales en entrée ou en plat principal.En accompagnement, je vous conseille une salade de haricots à œil noir ou un risotto portugais à la tomate.

Environ 60 minutes - Pour 4 personnes (20 unités)

Instructions

Faites tremper la morue salée pendant environ 6 heures, en changeant l'eau toutes les 2 heures.

Déchiquetez finement la morue salée.

Dans un bol, combinez la morue salée, l'oignon finement haché et le persil haché et mélangez bien.

Ajoutez les œufs et la farine et remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux de farine.

Ensuite, assaisonnez avec de l'ail et du poivre et remuez bien.

Faites chauffer l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elle commence à bouillonner, puis baissez à feu moyen.

Déposez délicatement des quenelles de pâte dans l'huile. Faites frire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Utilisez une brochette pour vérifier que les galettes sont bien cuites mais pas sèches.



Merve Yilmazer

Dés d'agneau frits sur une plaque de fer

(Saç Kavurma)

Ingrédients (pour 4-5 personnes)

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 kg de viande (agneau ou veau moyennement gras) en cubes
- 4 oignons (en dés)/échalotes recommandées
- 5 piments (hachés)
- 4 tomates (pelées, en dés)
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de thym









Instructions

Faites fondre le beurre dans la poêle à fond plat.

Ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez la viande dans la poêle, couvrez-la avec un couvercle et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elle libère ses jus.

Ajoutez le piment, la tomate, l'ail et les épices et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les tomates soient cuites.

Miguel Angel Tari

Paella Valenciana



Ingrédients (pour 6 personnes)

20 g huile d'olive, pas trop intense

2 grosses cuisses de poulet, coupées en morceaux

3 ailes de poulet et 3 petites cuisses

Un demi-lapin

3 foies de poulet

200 g de haricots verts plats

200 g de garrofons (haricots blancs pour paella)

1,5 l d'eau

150 g de haricots blancs

Boîte de 390 g de tomates concassées

Safran ou colorant alimentaire

Sel selon votre goût

1 kg de riz *bomba* de Valence ou de riz à grains courts

2 artichauts

5 brins de romarin

1 citron

Instructions

Coupez les artichauts en segments par le centre et placez-les dans une bassine d'eau. Ajoutez le citron, coupé en 4 morceaux, 10 minutes avant de commencer.

Salez uniformément la poêle à paella.

Mettez de l'huile au centre de la poêle à paella. Vérifiez que l'huile s'est répartie uniformément au centre. Ajustez la position de la poêle pour que l'huile soit de niveau et pour que la poêle soit bien équilibrée. Ajustez si nécessaire.

Faites chauffer par le dessous, principalement au milieu, et avec suffisamment d'intensité.

Ajoutez le poulet et le lapin et faites-les revenir. Assurez-vous que la viande est bien cuite. Continuez à remuer pour obtenir une coloration uniforme. Tournez et retournez les morceaux de poulet et de lapin.

Une fois que la viande est bien dorée, répartissez-la sur les bords de la poêle à paella, sur les parois de la poêle.

Ajoutez maintenant la tomate, étalez-la et faites-la bien frire au centre.

Ajoutez les 3 foies de poulet et faites-les bien frire.

Quand ils sont bien cuits, ajoutez 2 cuillères à soupe de paprika avec une petite cuillère.

Retirez les foies pour qu'ils ne brûlent pas et mettez-les de côté.

Ajoutez les légumes pour la paella ainsi que l'artichaut au centre. Attendez qu'ils chauffent - environ 10 minutes.

Ajoutez maintenant de l'eau pour recouvrir le contenu de la poêle à paella. Ajoutez suffisamment d'eau pour atteindre les rivets de la poignée de la poêle.

Augmentez maintenant le feu sur les bords ou répartissez le en bois sous la base de la poêle. À ce stade, le but n'est pas d'avoir une chaleur trop intense, mais de maintenir le tout en ébullition.

Remuez le bouillon et mélangez les ingrédients en les répartissant dans la paella.

Ajoutez les 5 brins de romarin de manière égale dans la paella.

Ajoutez le safran ou le colorant pour colorer le bouillon (deux petites cuillères à soupe).

Réduisez le feu sur les bords de la poêle.

Attendez 30 minutes pour que le bouillon bouillonne bien et absorbe les saveurs. Retirez les brins de romarin.

Goûtez le bouillon avec une cuillère à soupe. Si nécessaire, ajoutez plus de sel selon votre goût.

Ajoutez maintenant le riz. À l'aide d'une louche, répartissez le riz sur la paella. Prévoyez une louche par personne. Vous pouvez utiliser une palette de cuisine pour le répartir uniformément.

Laissez le riz bouillir sans remuer et réduisez progressivement le feu.

Lorsque le bouillon s'est évaporé, éteignez le feu.

Attendez maintenant environ 10 minutes et la paella sera prête à être consommée.

Miguel Angel Tari

Paella Valenciana





















































Monique Nicolaides

Spanakopita

Ingrédients

60 ml d'huile d'olive

1 oignon finement haché

1 botte d'oignons de printemps ou d'échalotes finement haché(e)s

2 gousses d'ail écrasées

1,2 kg de pousses d'épinards

2 cuillères à soupe d'aneth haché

250 g de feta

150 g de ricotta entière

3 cuillères à soupe de parmesan ou de kefalotyri râpé

4 œufs légèrement battus

Une demi-cuillère à café de noix de muscade râpée

12 feuilles de pâte filo

120 g de beurre salé fondu

Ce plat est une tourte traditionnelle aux épinards, à la feta et aux herbes, à la pâte filo croustillante.





Instructions

Faites chauffer l'huile, ajoutez les oignons et l'ail. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutez les épinards et la moitié de l'aneth. Faites cuire à feu doux pendant 1-2 minutes, en remuant, jusqu'à ce que les épinards soient fanés. Égouttez et laissez refroidir, puis mélangez avec les fromages, l'œuf, la noix de muscade et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Préchauffez le four à 180 °C.

Badigeonnez de beurre un grand plat à gratin de 2,5 litres.Posez une feuille de pâte filo sur le fond et sur les côtés du plat et badigeonnez-la de beurre fondu.Répétez l'opération avec 5 feuilles de pâte filo supplémentaires.Répartissez le mélange fromage/épinards sur la pâte. Recouvrez avec le reste de la pâte filo, en badigeonnant chaque feuille de beurre fondu. Coupez l'excédent de pâte et rabattez les bords à l'intérieur du plat. Badigeonnez le dessus avec du beurre et scarifiez le dessus pour former des losanges.

Faites cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à obtenir une coloration brun doré

– comme sur la photo. Réchauffez le reste du beurre et ajoutez le reste de l'aneth. Laissez reposer la tourte pendant 10 minutes et versez le mélange à l'aneth dessus au moment de servir.



Oleg Babeev

Machanka russe

Ingrédients

500 g de petites saucisses
300 g de travers de porc
2 litres d'eau
1 cuillère à soupe de sel
300 g de poitrine de porc
2 oignons Sel



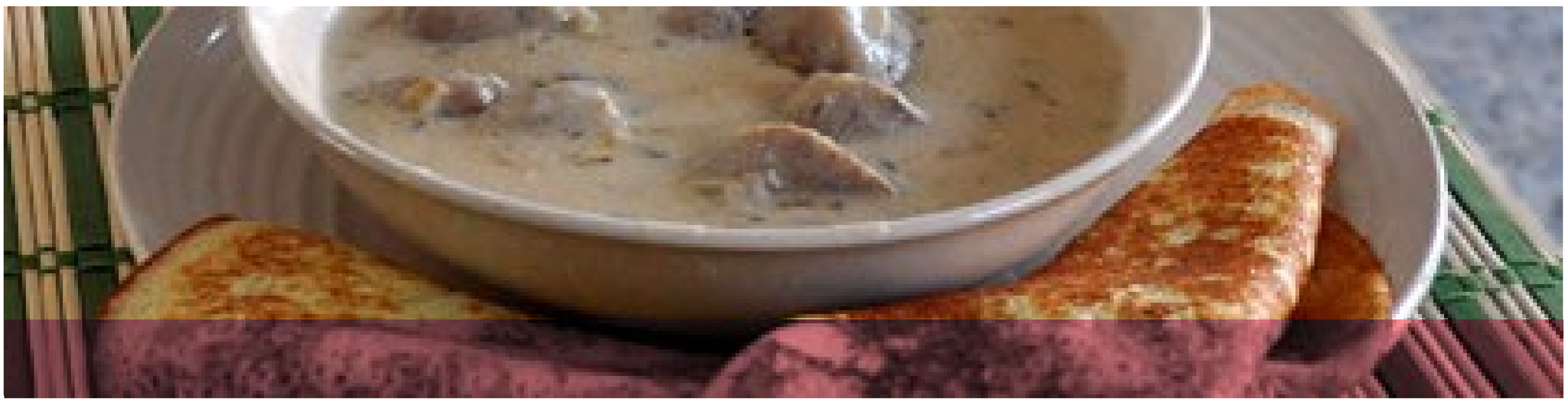
Instructions

Faites bouillir les saucisses et les travers jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

Mélangez 6 cuillères à soupe de farine dans 300 ml d'eau froide et versez lentement dans le bouillon. Portez à ébullition pour que le bouillon épaississe, puis éteignez le feu.

Faites frire la poitrine, les oignons, le sel et le poivre dans une poêle à frire. Ajoutez les ingrédients frits au bouillon. Servez avec des crêpes !

Bon appétit !





Paloma Gutierrez

Pote Asturiano

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour le ragoût

Beaucoup d'eau

2 choux verts *(berza*)

1 kg de pommes de terre

125 g de fèves des Asturies IGP*.

1 *compango asturiano* : chorizo, boudin noir et lard

Pour le sauté

2 Une cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à café de paprika doux



Le Pote Asturiano est l'un des plats les plus emblématiques de la gastronomie asturienne et occupe, avec la fabada (ragoût de haricots), une place de choix dans la cuisine la plus traditionnelle de la région.

Le chou et la viande de porc sont les principaux ingrédients de cette recette, qui comprend aussi généralement des fèves asturiennes, parfois en petite quantité (souvent les restes d'une fabada préparée quelques jours auparavant), parfois en plus grande quantité.

Ce plat, dont les origines remontent au Moyen-Âge, est préparé en faisant mijoter à feu doux les légumes, les légumineuses, le chorizo asturien et le boudin noir (appelé « compango »). Comme c'est un plat copieux, à déguster chaud avec sa saveur particulière, c'est le plat idéalement réconfortant les jours de pluie et de froid. Du début de l'automne jusqu'à l'arrivée du printemps, les cuisines de toute la région des Asturies sont remplies de ce plat, un secret que peu de gens connaissent au-delà du Negrón (frontière entre les Asturies et la Meseta espagnole).

Instructions

Dans une marmite généreuse, faites cuire le *compango* asturien, avec les fèves asturiennes IGP*, que vous aurez préalablement laissé tremper pendant au moins 12 heures (la veille).

Pendant ce temps, faites blanchir le chou.Comme le veut la tradition, une fois blanchi, tenez le chou par la tige et, avec votre main, retirez les feuilles vertes de la tige. Hachez grossièrement avec un couteau.

Lorsque le *compango* est cuit (au bout d'une heure environ), retirez-le : d'abord le boudin noir puis le chorizo et enfin, le lard.

Puis ajoutez le chou et, enfin, la pomme de terre, qui a également été coupée. Il faut ajouter le chou et la pomme de terre en calculant le temps restant pour que les fèves soient parfaitement cuites.Au total, pour préparer un ragoût des Asturies selon la méthode traditionnelle, il faut environ deux heures et demie.

Enfin, ajoutez du paprika doux et faites sauter le tout.

Ce plat peut être consommé immédiatement mais il sera toujours meilleur le lendemain, d'après ma grand-mère.

*IGP : Indication Géographique

Protégée (authentique fève des Asturies)



Ravi Kalkunte

Curry de haricots et Roti (pain sans levain rond et plat)

Ingrédients

225 à 250 g de haricots verts

1 cuillère à soupe d'huile

¾ cuillère à café de graines de moutarde (rai)

¾ cuillère à café d'*urad dal* (lentilles noires fendues)

2piments rouges séchés (*sookhi lal mirch)* - entiers ou concassés et épépinés

¼ cuillère à café de poudre de curcuma *(haldi*)

1 pincée d'asafoetida *(hing*)

1 branche de feuilles de curry *(kadi patta*)

2 à 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée

½ tasse d'eau Sel selon votre goût

Ingrédients pour 8 Rotis

3 tasses de farine complète

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à café de sel kasher

1¼ tasse d'eau plus 2 ou 3

cuillères à soupe supplémentaires si nécessaire





Instructions

Rincez les haricots verts plusieurs fois sous l'eau. Égouttez-les.

Retirez les filaments sur les côtés des haricots puis coupez les haricots en diagonale ou en morceaux de ¼ de pouce.

Chauffez l'huile dans une poêle.Ajoutez les graines de moutarde et les lentilles noires.

À feu doux, faites frire les graines de moutarde et les lentilles noires. Continuez jusqu'à ce que la moutarde crépite et jusqu'à ce que les lentilles noires prennent une teinte brun rougeâtre. Ne brûlez pas le dal.

Ajoutez les piments rouges séchés, les feuilles de curry, la poudre de curcuma et l'asafoetida.Mélangez bien.

Maintenant ajoutez les haricots vers coupés.

Faites sauter pendant une minute, puis ajoutez ½ tasse d'eau et le sel.

Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les haricots verts soient tendres et cuits.

Roti

Dans un saladier, mélangez 3 tasses de farine, du sel et 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez de l'eau progressivement, petit à petit, en mélangeant avec les mains jusqu'à obtenir une pâte molle. Ajoutez environ 1¼ tasse d'eau.Remarque : selon la marque de la farine, il vous faudra plus ou moins d'eau, donc n'en ajoutez qu'un peu à la fois.

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile à la pâte et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer la pâte pendant 10 à 20 minutes en la recouvrant de film plastique ou en la plaçant dans un récipient hermétique.

Divisez la pâte en 10 à 12 morceaux et roulez chaque morceau en une boule ronde sur la paume de la main.

Prenez une boule de pâte et roulez-la dans la farine sèche. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en cercle de 4 pouces de diamètre. Trempez un côté du cercle dans la farine.Arrosez la surface farinée de quelques gouttes d'huile, étalez-la uniformément avec vos doigts.Continuez à étaler la pâte pour obtenir un cercle de 6-8”.

Faites chauffer une plaque de cuisson à chaleur moyenne/élevée.Une fois que la plaque est chaude, placez délicatement le paratha roulé sur la surface et laissez cuire pendant environ 1 minute.

Avec une spatule plate, retournez le paratha et recouvrez-le de ¼ de cuillère à café de ghee, en l'étalant uniformément sur la surface avec le dos de la cuillère. Faites cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il devienne brun clair (environ 2 minutes).

Rebecca Lalatag

Poulet Adobo

Ingrédients

1 kg de morceaux de poulet
6 gousses d'ail hachées
1 oignon haché
3 feuilles de laurier
1 cuillère à café de grains de poivre entiers
¼ tasse de sauce soja corsée
¼ tasse de vinaigre blanc
¼ tasse d'eau 1 cuillère à soupe de sucre
3 cuillères à soupe d'huile de cuisson

Facultatif : ajoutez quelques piments ou utilisez du porc à la place



Instructions

Combinez le poulet, la sauce soja et l'ail dans un saladier. Mélangez bien.Faites mariner le poulet pendant au moins 1 heure.Remarque : plus vous laisserez mariner le poulet longtemps, meilleur ce sera.

Faites chauffer une casserole.Versez l'huile de cuisson dedans.

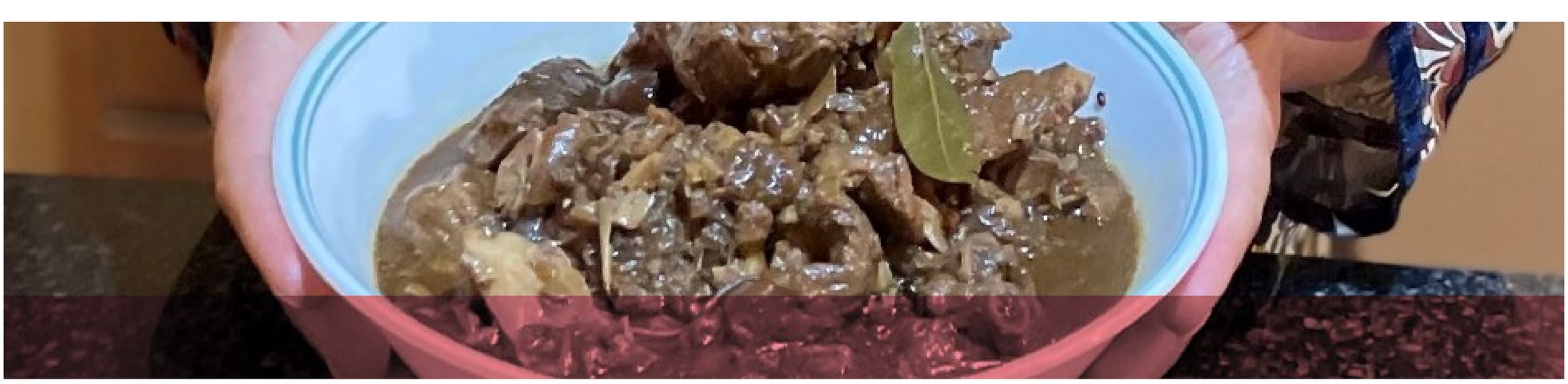
Quand l'huile est suffisamment chaude, faites frire le poulet mariné pendant 2 minutes de chaque côté.

Versez le reste de la marinade, y compris l'ail. Ajoutez l'eau.Portez à ébullition.

Ajoutez les feuilles de laurier séchées et les grains de poivre entiers.Laissez mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet devienne tendre.

Ajoutez le vinaigre. Remuez et faites cuire pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre et assaisonnez à votre goût.

Quand le poulet est tendre et la sauce réduite, éteignez le feu et servez avec du riz. Ce plat est meilleur s'il est partagé !





Riccardo Bianchi

Risotto al Tastasale

Ingrédients (pour 4 personnes)

320 g de riz Vialone Nano (à grains moyens) (conformément à la recette traditionnelle)

250 g de salami finement haché ou *Tastasale* (porc haché assaisonné)

1 litre de bouillon de légumes 1/2 verre de vin blanc

Beurre, comme nécessaire
Grana râpé comme nécessaire (conformément à la recette traditionnelle)

Brin de romarin

1 gousse d'ail
Échalote

1 cuillère à café cannelle ou de noix de muscade (comme vous préférez)

4 clous de girofle

Sel et poivre



Le risotto al Tastasale est une ancienne recette Véronaise recette réalisée en utilisant du salamis frais finement haché

Instructions

Préparation de la *Tastasale*

Ajoutez la cannelle (ou la noix de muscade), les clous de girofle écrasés et une gousse d'ail écrasée dans le salami finement haché et mélangez bien le tout.

Dans une poêle à frire, assaisonnez le beurre avec le romarin et ajoutez le salami haché. Faites-le cuire en divisant la viande en petits morceaux.Versez ensuite un demi-verre de vin blanc et faites cuire jusqu'à ce qu'il s'évapore.Ensuite, éteignez le feu, retirez l'ail et le romarin, et gardez au chaud.

Cuisson du risotto

Portez le bouillon à ébullition dans une casserole.

Lavez et émincez une échalote et faites-la revenir avec un peu de beurre (ou d'huile d'olive extra vierge) dans une poêle.

Une fois qu'elle est colorée, ajoutez le riz et laissez-le ramollir pendant quelques minutes (faites attention à ne pas brûler l'échalote. Il se peut que vous deviez la retirer de la poêle une fois colorée et la remettre dans la poêle une fois le riz ramolli).

Commencez à cuire le riz en ajoutant une louche de bouillon chaud. Procédez en ajoutant une louche à la fois, au fur et à mesure que la précédente est absorbée. Continuez à remuer soigneusement.

Quelques minutes avant que le riz soit cuit, ajoutez la viande, assaisonnez avec du sel si nécessaire. Lorsque le riz est prêt, al dente (environ 17-18 minutes de cuisson en tout, selon le riz), éteignez le feu, incorporez le fromage râpé et laissez la casserole couverte pendant quelques minutes avant de servir.Déposez le risotto sur les assiettes, en saupoudrant de cannelle selon votre goût.

Cuisson du riz « *alla pilota* » :

Faites bouillir 800 ml de bouillon dans une grande marmite.

Versez le riz et attendez que le bouillon recommence à bouillir, remuez doucement le riz, couvrez avec un couvercle et laissez cuire à feu doux, en ajoutant du bouillon chaud de temps en temps si vous voyez que tout est absorbé.

Après environ 13 minutes de cuisson du riz, mettez la viande, mettez le couvercle, éteignez le feu, couvrez le couvercle avec un torchon pour empêcher la vapeur de s'échapper.Laissez comme ça pendant 4 minutes.Retirez le couvercle, ajoutez le fromage râpé et remuez doucement.Servez en saupoudrant de cannelle selon votre goût.

Rosa Pereira

Cordeiro à Moda de Monção (Agneau cuit à la mode de Monção)

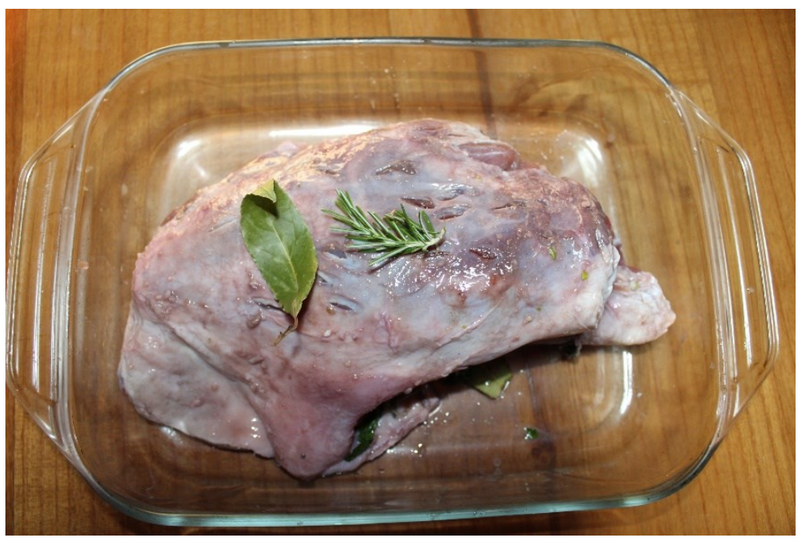
Ingrédients (temps de cuisson 60 min)

600 g d'agneau
200 g de riz
200 g de bouillon de viande
1 feuille de laurier
1 oignon Huile d'olive
Paprika doux
Safran
Vinaigre de vin rouge Ail
Persil
Romarin



Ce plat est très intéressant, pas seulement comme recette, mais aussi pour son importance historique.

Le « Cordeiro à moda de Monção » est un plat traditionnel de Pâques. La préparation de l'agneau dans un saladier rustique et la cuisson au four à bois datent de l'Antiquité et ont été transmises de génération en génération aux cuisiniers de Monção.







Instructions

La veille, faites tremper l'agneau dans une marinade à base d'ail, de vinaigre de vin rouge, de feuilles de laurier, de persil et de romarin. Cette préparation doit être remuée plusieurs fois par jour.

Faites un simple ragoût avec de l'oignon et de l'huile d'olive en ajoutant le bouillon de viande, le safran et le riz.

Enfin, déposez l'agneau sur le riz et mettez au four jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Suggestion : accompagnez d'un verre de vin blanc.





Scott Tracey

« Southern Shrimp n’ Grits »

Ingrédients

Grits

2 tasses de bouillon de volaille à teneur réduite en sel

2 tasses de lait écrémé

1/3 tasse de beurre, coupé en cubes 3/4
cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre

3/4 tasse de grits à l'ancienne, non cuits

1 tasse de cheddar râpé

Sauce crevettes

8 tranches épaisses de bacon coupées en morceaux

1 livre de crevettes moyennes non cuites, décortiquées et déveinées

3 gousses d'ail hachées

1 cuillère à soupe de beurre

4 cuillère à café d'assaisonnement Cajun

4 oignons de printemps hachés

Nous sommes originaires de Charlotte, en Caroline du Nord. Dans « les Carolines » (du Nord et du Sud), on trouve de nombreux plats traditionnels, comme le « Shrimp n'Grits ». J'espère que vous appréciez, et si jamais vous visitez « Les Carolines » (surtout les régions côtières de Caroline du Sud), vous verrez ce plat au menu de nombreux restaurants.





Instructions

Dans une grande casserole, portez à ébullition le bouillon, le lait, le beurre, le sel et le poivre. Incorporez lentement les grits. Réduisez le feu. Couvrez et faites cuire pendant 12-14 mins ou jusqu'à ce que cela épaississe, en remuant de temps en temps. Incorporez le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réservez et gardez au chaud.

Dans une grande poêle, faites cuire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Déposez-le sur du papier absorbant avec une écumoire ; égouttez le bacon, en réservant 4 cuillères à café du jus et de la graisse, ajoutez le beurre.Assaisonnez les crevettes crues avec les épices Cajun. Faites sauter les crevettes, l'ail et l'assaisonnement dans le jus et la graisse jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses.

Serviez avec les grits et parsemez d'oignons.



Kivanc Ozdemir

Viande en daube cuite au four

Ingrédients

0,5 kg d'agneau non désossé
3 tomates
2 poivrons verts
1 gros oignon
1 grosse pomme de terre
1 aubergine
2 cuillères à soupe de beurre

Pour la sauce

1 cuillère à café de pâte de piment rouge
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de poivre noir, 1 de thym, 1 de flocons de piment, 1 de cumin
3 gousses d'ail
1 tasse d'eau chaude
Sel







Instructions

Faites frire les cubes de viande et les oignons dans une poêle séparée sur la cuisinière en utilisant 2 cuillères à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils libèrent leur jus.

Coupez les autres ingrédients en dés et mélangez-les dans un saladier.

Préparez les ingrédients et les épices pour la sauce dans un bol et ajoutez-les aux légumes.

Puis ajoutez la viande aux légumes et remuez pour mélanger.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de beurre aux ingrédients, couvrez le plat avec du papier aluminium et faites cuire au four à 180 °C pendant 50 minutes.Bon appétit :)

Susan Fornaro

Crevettes Fra Diavolo

Ingrédients

1/3 tasse d'huile d'olive extra vierge

16 grosses crevettes, décortiquées et déveinées

6 gousses ail pelées et hachées

3 échalotes pelées et hachées

30 tomates cerises coupées en deux

1 ½ tasse de tomates San Marzano concassées en conserve

1 tasse de vin blanc sec

Feuilles de 1-2 brins d'origan frais, hachées

Sel et poivre noir fraîchement moulu

½ lb de bucatini ou linguine

Feuilles de 2 brins de persil, hachées

¾ cuillère à café de piment séché en flocons





J'ai grandi dans une famille italo-américaine dans le Rhode Island, sur la côte. Choisir un plat national n'a pas été facile pour moi.Les traditions italiennes étaient partout, apportées par les nombreux immigrés italiens installés dans le plus petit État des États-Unis, mais notre gastronomie était aussi très influencée par l'abondance de fruits de mer. Et comme ma famille vient du sud de l'Italie, il fallait de la sauce tomate ! Fra Diavolo (frère diable) est le nom donné en cuisine italo-américaine aux crustacés (généralement des crevettes ou du homard) cuits dans de la sauce tomate épicée et souvent servis sur des pâtes. Buon appetito !

Instructions

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les crevettes et faites-les cuire pendant environ 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point.Réservez sur une assiette.

Ajoutez l'ail et les échalotes dans la poêle et faites cuire pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.Ajoutez les tomates cerises, les tomates en conserve, le vin et l'origan.Assaisonnez à volonté avec du sel et du poivre et laissez mijoter, en remuant de temps en temps (sans faire bouillir) jusqu'à ce que les tomates cerises soient tendres et la sauce épaissie, environ 20 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes selon les instructions sur le paquet jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites ('al dente' !). Égouttez, en réservant ¼ tasse d'eau de cuisson des pâtes.

Ajoutez le persil, les flocons de piment, les pâtes, l'eau des pâtes et les crevettes dans la poêle et mélangez-bien. Répartissez les pâtes et la sauce entre 2-4 assiettes, en disposant les crevettes au centre.





Sonya Runquist

Homard du Maine à la vapeur



Ingrédients

3-4 homards du Maine vivants, 1,25- –1,5 lb chacun

(environ 0,56-0,68 kg chacun)

2 cuillères à soupe de
sel de table Eau

Beurre fondu

Vous pouvez acheter des homards à carapace dure ou à carapace molle.Même s'il est plus facile de briser la carapace et d'extraire la chair des homards à carapace molle, la qualité de la chair est moins bonne que celle des homards à carapace dure. En outre, il y a souvent beaucoup d'eau stockée dans la carapace des homards à carapace molle, ce qui les rend très difficiles à nettoyer et à manger.

Instructions

Dans une grande cocotte-minute, portez à ébullition environ 1,5 pouce (38 mm) d'eau salée. Placez les homards vivants dans la cocotte, en veillant à ce qu'ils ne soient pas du tout immergés dans l'eau, et couvrez la cocotte hermétiquement. Faites cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les homards deviennent rouge vif. Les homards plus gros nécessitent une cuisson plus longue que les petits, mais 20 minutes est une bonne indication pour la taille des homards mentionnée ci-dessus.

Lorsque les homards ont fini de cuire à la vapeur, retirez-les de la cocotte et servez-les dans des assiettes.

Pour de meilleurs résultats, retirez la chair de la carapace lorsque le homard est chaud. Pour ce faire, procédez comme suit :

Tenez le corps du homard d'une main et séparez la queue du reste du homard en la tordant.

À l'aide d'une petite cuillère, retirez les déchets qui pourraient se trouver dans la queue. Les parties verdâtres sont en fait le foie du homard. Certaines personnes apprécient ces parties pour leur saveur umami, mais personnellement, je trouve ça dégoûtant !

À l'aide de ciseaux, coupez le dessous de la queue dans le sens de la longueur, et séparez les deux moitiés pour retirer la chair. Les éventuels résidus peuvent être rincés à l'eau douce sur la chair de la queue.

Retirez les nageoires à l'extrémité de la queue. Il y a une infime quantité de chair dans ces nageoires mais elle est délicieuse.

Détachez les grandes pinces au niveau de l'articulation avec le corps, et extrayez la chair des pattes et des pinces. Utilisez un casse-noix et un pic si nécessaire.

Détachez les « petites pattes » du corps. La chair qu'elles contiennent est très sucrée. Vous pouvez sucer la chair des petites pattes comme si vous buviez à la paille.

Jetez le corps du homard.

Une fois retirée de la carapace, trempez la chair dans du beurre fondu si vous le souhaitez, et dégustez.



Vanesa Durando

Empanadas créoles salées

Ingrédients

Bœuf haché 1/2 kg

Oignon blanc 1/2 kg

Poivron rouge 100 g

2 œufs durs

Olives 100 g

Piment moulu ½ cuillère à soupe

Sel et poivre

Graisse de bœuf 4 cuillères à soupe

Couvercles d'empanadas (peuvent aussi être frits)



Instructions

Faites chauffer la graisse et faites revenir les oignons avec le poivron rouge. Ajoutez la viande hachée et faites cuire pendant quelques minutes supplémentaires. Ajoutez ensuite les épices et poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes. Lorsque vous éteignez le feu, ajoutez les olives hachées.

Une fois la garniture froide, ajoutez l'œuf dur haché, remplissez les empanadas et badigeonnez-les d'œuf battu (facultatif).

Faites cuire à four chaud jusqu'à ce qu'elles soient dorées et prêtes à être consommées.

Vladimir Alyyoshin

Ragoût Narhangi au bœuf et aux légumes

Ingrédients

500 g de bœuf 4 pommes de terre

3 poivrons doux

2 oignons

2 carottes

2 aubergines

3 gousses d'ail

3 tomates

Huile de friture

Coriandre fraîche – une demi-botte

Aneth – une demi-botte

1 cuillère à café de graines de coriandre

1 cuillère à café de cumin

1/2 cuillère à café de paprika





Instructions

Faites chauffer une grande marmite.Faites chauffer l'huile à feu vif. Ajoutez la viande en plusieurs fois. N'ajoutez pas toute la viande en une seule fois, car cela ferait baisser la température de la marmite.

Après friture, assaisonnez la viande à votre goût.

Ajoutez les oignons et combinez avec la viande. Faites frire jusqu'à obtenir

une coloration brun doré. Baissez le feu et laissez mijoter.

Disposez des couches successives de carottes, tomates, aubergines et pommes de terre en nivelant la surface à chaque fois.

Ajoutez des épices à chaque couche selon votre goût.Terminez par la coriandre fraîche et l'ail.

Versez 300 ml d'eau dans la marmite.Laissez mijoter pendant 1,5 heure à couvert.

Pendant la cuisson, vérifiez régulièrement que la température reste constante.

Voilà, c'est prêt.Des saveurs divines et très riches.



Roy Wang

Porc effiloché aromatisé au poisson

Ingrédients

Porc effiloché
Pousses de bambou
Champignons noirs séchés
Poivron vert
Poivre moulu
Alcool de riz pour la cuisine
Ail
Gingembre tranché
Oignons de printemps
Sauce soja
Sauce soja allégée
Farine de maïs
Œufs
Poivre de Sichuan en baies
Piments séchés
Eau
Sel
Sucre blanc







Instructions

Effilochez le porc en petites bouchées et faites-le mariner avec du sel, de l'alcool de riz, du blanc d'œuf et de la farine de maïs.

Coupez les pousses de bambou, le poivron vert et les champignons en tranches. Préparez le gingembre et l'ail en proportions égales.

Râpez le gingembre et l'ail. Coupez les oignons de printemps en tronçons et réservez les piments séchés et les baies de poivre de Sichuan.

Mélangez le gingembre et l'ail râpés avec le vinaigre de riz, le sucre blanc, la sauce soja allégée, la farine de maïs et le sel.

Faites sauter les oignons de printemps préparés et le mélange de gingembre râpé et d'ail, de piments séchés et de poivre de Sichuan dans un wok chaud jusqu'à libérer les parfums. Ensuite, mettez à feu doux, ajoutez la sauce soja, et faites sauter jusqu'à obtenir une sauce rouge juteuse et bouillonnante.

Ajoutez le porc effiloché et faites sauter jusqu'à ce que le porc ait complètement changé de couleur.

Ajoutez le poivron vert, les pousses de bambou et les champignons.Faites sauter légèrement jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

Ajoutez la sauce au goût de poisson. Mettez à feu vif et faites sauter rapidement jusqu'à ce que la sauce enrobe uniformément les ingrédients.

Une fois les liquides absorbés et réduits, ajoutez un peu d'huile de sésame et servez.



Echo Dong

Poulet braisé aux tripes de porc

Ingrédients

Poulet (environ 1,5 kg)

Tripes de porc (environ 250 g)

Assaisonnement : huile, sel, sauce, tranches de gingembre, piments séchés, oignons de printemps







Instructions

Lavez le poulet, blanchissez-le dans de l'eau bouillante et égouttez-le. Lavez les tripes de porc, blanchissez-les dans de l'eau bouillante et égouttez-les.

Faites chauffer un wok, versez une quantité appropriée d'huile, ajoutez le poulet et faites sauter jusqu'à ce que l'huile suinte du poulet. Ajoutez la sauce soja allégée, la sauce soja corsée, les piments séchés et un peu de sel (vous pourrez ajouter plus de sel plus tard si nécessaire), et ajoutez l'eau jusqu'à ce que tout le poulet soit submergé et que le niveau du liquide atteigne la première articulation de votre index. Mettez à feu vif jusqu'à ébullition, puis baissez à feu doux, avant d'ajouter les tripes de porc au mélange de poulet. Braisez pendant environ 45 minutes. Enfin, saupoudrez d'une poignée d'oignons de printemps et servez.





Jianfeng Chen

Poulet braisé aux ormeaux

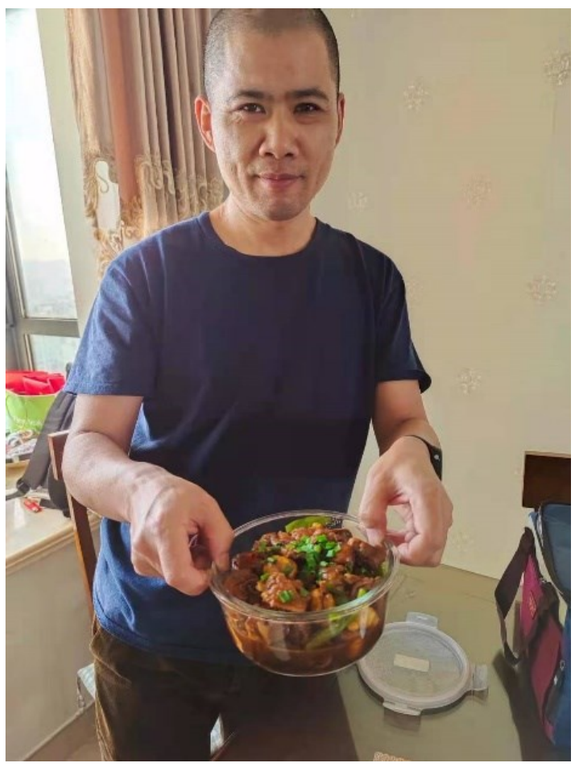
Ingrédients

Environ 1,5 kg de poulet et 5-6 ormeaux

Assaisonnement : châtaignes, oignons de printemps, tranches de gingembre, vin de cuisine, anis étoilé







Instructions

Rincez le poulet soigneusement et coupez-le en petits morceaux.

Lavez les ormeaux et faites-les tremper dans de l'eau salée pendant 15 minutes.

Faites bouillir les châtaignes, sortez-les et réservez-les.

Faites chauffer un wok avec de l'huile.Ajoutez les tranches de gingembre et les morceaux de poulet et faites sauter pendant 5 minutes.

Ajoutez un peu de sauce soja, une demi-bouteille de bière et une quantité appropriée d'eau.Ensuite, ajoutez les oignons de printemps, l'anis étoilé et le vin de cuisine. Braisez à couvert jusqu'à ce que le poulet soit cuit (10 minutes avant de servir). Ajoutez les ormeaux et faites cuire à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servez.

Jianfeng Chen

Tête de poisson à la vapeur et piments hachés

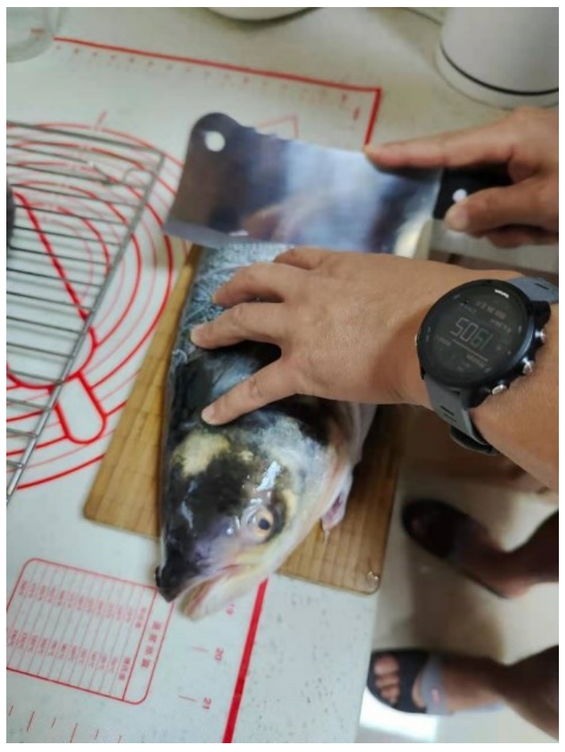
Ingrédients

Tête d'une carpe à grosse tête (environ 1 kg)

Assaisonnement : oignon de printemps, tranches de gingembre, vin de cuisine, piment haché (environ 100 g)







Instructions

Faites mariner la tête de poisson avec du sel pendant 30 minutes.

Garnissez la tête de poisson d'oignon de printemps, de gingembre tranché, de vin de cuisine et de piment haché, et faites cuire la tête de poisson à la vapeur pendant 25 minutes.

Sortez le poisson cuit à la vapeur. Retirez l'excès d'eau, l'oignon de printemps cuit et le gingembre sur le poisson. Ajoutez un peu d'oignon de printemps fraîchement haché et de gingembre râpé.

Enfin, versez de l'huile chaude sur le poisson et servez immédiatement.



Vivian Ge

Ragoût de poulet et pommes de terre

Ingrédients

3 pommes de terre

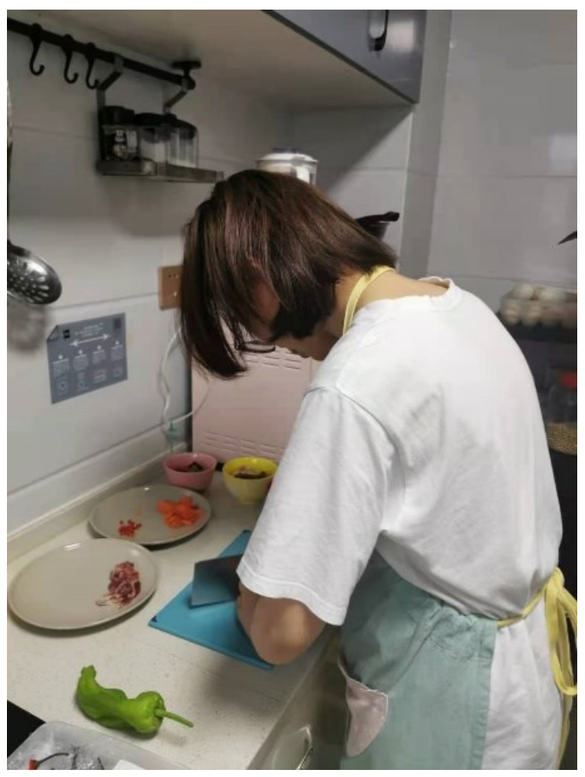
1,5 kg de poulet

2 carottes

Assaisonnement : oignon de printemps, tranches de gingembre, ail, piment, citron, coriandre, sauce soja allégée, huile, oignon blanc et sel.







Instructions

Rincez le poulet, coupez-le en petits morceaux et faites-le mariner dans de la sauce soja allégée et du jus de citron.

Épluchez et lavez les pommes de terre et les carottes. Coupez-les en morceaux et mettez-les de côté.

Lavez l'oignon de printemps et la coriandre.Coupez-les en morceaux et mettez-les de côté.

Pelez l'ail et le gingembre et coupez-les en tranches.Lavez le piment et l'oignon blanc et coupez-les en morceaux.

Faites chauffer un wok avec de l'huile. Ajoutez l'ail tranché, le gingembre tranché, l'oignon et le piment. Faites sauter jusqu'à libérer les saveurs. Ajoutez les morceaux de poulet et faites sauter jusqu'à ce que le poulet devienne blanc et la peau rétrécisse.

Ajoutez la sauce soja, faites sauter pendant 3-5 minutes et ajoutez de l'eau bouillante en quantité suffisante.

Mettez à feu vif jusqu'à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.

Ajoutez les pommes de terre, les carottes et le sel. Faites sauter et mettez à feu vif jusqu'à ébullition.Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes environ.

Ajoutez les morceaux d'oignon de printemps.Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Faites sauter, servez et décorez avec de la coriandre.

Lily Li

Ragoût de poitrine de bœuf à la tomate

Ingrédients

Bœuf

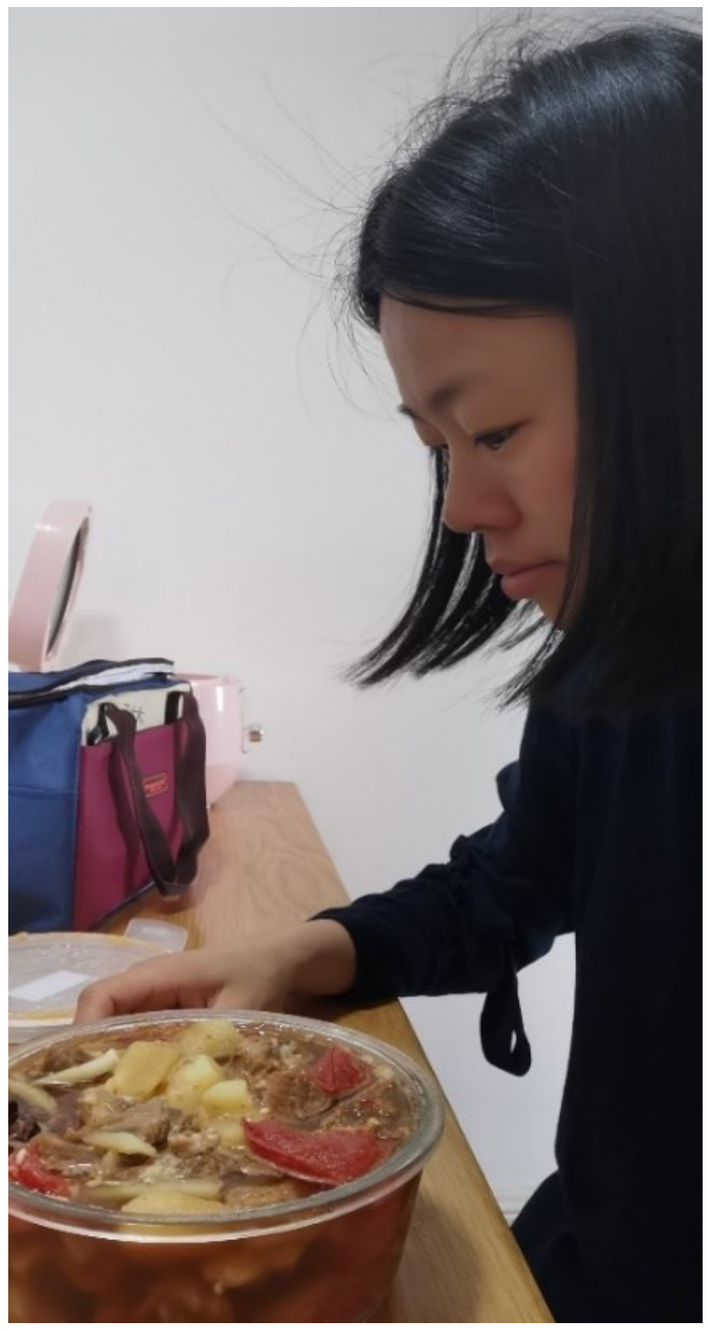
Tomates en tranches

Poivre de Sichuan, oignon de printemps, gingembre en tranches et ail

Sucre







Instructions

Faites blanchir la poitrine de bœuf dans de l'eau bouillante. Égouttez et rincez à l'eau froide.

Faites bouillir la poitrine de bœuf avec de l'eau et le poivre de Sichuan, l'oignon de printemps, le gingembre tranché et l'ail, sans ajouter de sel à ce stade.

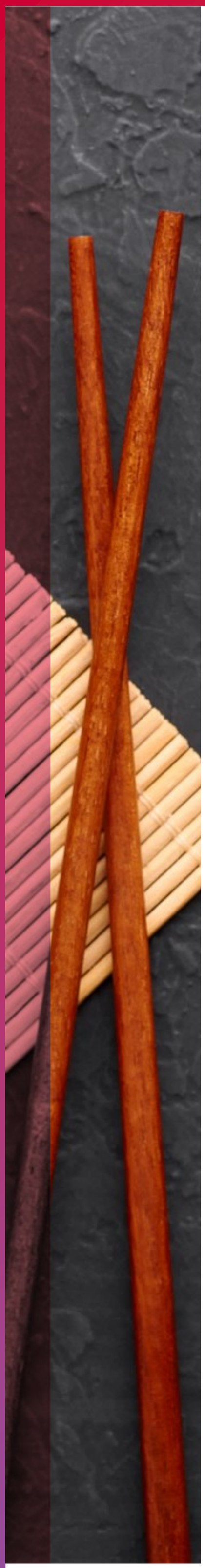
Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure et demie (ajoutez de l'eau si nécessaire).

Ajoutez les tomates lavées et coupées en tranches et laissez mijoter.

Ajoutez de l'eau et laissez mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que les tomates deviennent molles.

Ajoutez le sucre, remuez jusqu'à ce que le sucre soit uniformément réparti, et servez.





Belinda Zhou

Ma La Xiang Guo (sauté épicé)

Ingrédients

Environ 1,5 kg de poulet et 5-6 ormeaux

Assaisonnement : châtaignes, oignons de printemps, tranches de gingembre, vin de cuisine, anis étoilé







Instructions

Coupez les légumes et les champignons en tranches. Hachez le tofu. Blanchissez, égouttez et réservez.

Faites mariner les ailes de poulet, le bœuf et la poitrine de porc avec le vin de cuisine et la sauce soja pendant 15 minutes.

Faites chauffer un wok avec de l'huile. Ajoutez l'oignon de printemps et le gingembre coupé en tranches. Faites sauter jusqu'à libérer les saveurs.

Ajoutez les ailes de poulet marinées, le bœuf et la poitrine de porc, et faites-les sauter pendant plusieurs minutes.

Ajoutez les crevettes et la sauce d'assaisonnement, et faites sauter jusqu'à libérer les saveurs.

Ajoutez les légumes blanchis, les champignons et le tofu. Faites sauter pendant quelques minutes. Dressez et décorez avec de la coriandre.

Xueke Cai

Poitrine de porc braisée et tofu fermenté

Ingrédients

Poitrine de porc (3,5 kg)

Assaisonnement : tofu fermenté (1,5 bouteille), vin Shaoxing 3 ans d'âge (2,5 kg), oignon de printemps, gingembre, anis étoilé, cannelle, feuilles de laurier.







Instructions

Rincez et égouttez la poitrine de porc. Ajoutez l'oignon de printemps, le gingembre, le vin Shaoxing et une demi-bouteille de tofu fermenté et faites mariner la poitrine de porc pendant une demi-heure.

Faites chauffer un wok avec de l'huile. Ajoutez une grande cuillère d'eau et un peu de sucre cristallisé. Faites sauter jusqu'à ce que la couleur passe du blanc au jaune, puis au rouge profond.

Ajoutez un peu de vin Shaoxing dans le wok.

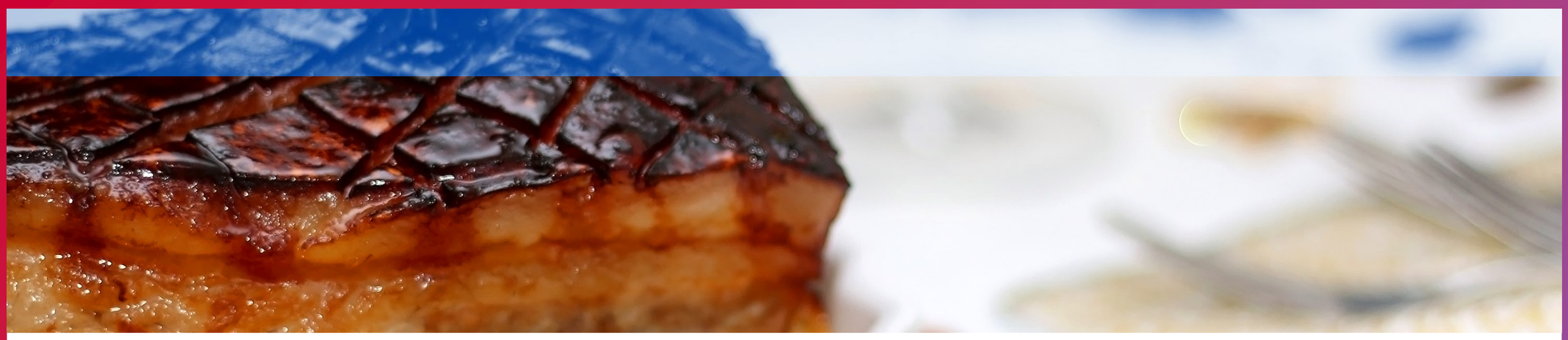
Ajoutez la poitrine de porc marinée et les épices, ainsi que le reste du vin Shaoxing et du tofu fermenté dans le wok. Assurez-vous que le niveau de liquide dépasse de 2 à 3 cm la poitrine de porc. Laissez mijoter à feu vif pendant 1,5 heure.

Sortez la poitrine de porc cuite et mettez-la de côté.

Ajoutez un peu de sucre cristallisé à la sauce dans le wok.Mettez à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajoutez la poitrine de porc cuite et faites sauter jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Éteignez le feu, ajoutez un peu d'huile et servez.





Tonghui Han

Poitrine de porc laquée à la chinoise

Ingrédients

Poitrine de porc Graines de sésame

Oignon de printemps, gingembre et poivre de Sichuan

Sucre blanc

Vinaigre blanc

Instructions

Rassemblez tous vos ingrédients et votre matériel.

Coupez la poitrine de porc en petits morceaux.Rincez la viande pour éliminer la pellicule blanche.

Utilisez des graines de sésame cuites (utilisez uniquement les graines blanches.

Ou mélangez des graines noires et des graines blanches pour renforcer l'effet de superposition).

Faites mariner la poitrine de porc dans de l'eau avec l'oignon de printemps, le gingembre tranché et le poivre de Sichuan.

Ajoutez le sucre et le sel à un ratio d'environ 15:1.Laissez mariner pendant environ 10 minutes.Ajoutez de la farine de maïs et remuez.

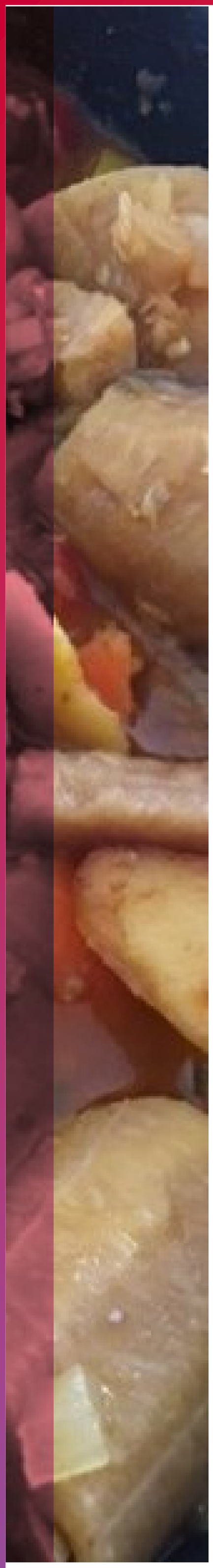
Faites frire la poitrine de porc dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit cuite et dorée.

Baissez le feu jusqu'à ce que le wok soit uniformément chauffé.

Ajoutez de l'eau, du sucre cristallisé (ou en poudre) et quelques gouttes de vinaigre blanc dans le wok (rapport eau /sucre : environ 1:1).

Quand le sucre devient légèrement jaune, ajoutez la poitrine de porc frite et remuez rapidement. Ajoutez les graines de sésame et remuez jusqu'à ce que les graines de sésame soient uniformément réparties. Servez.

La texture sera différente selon que le plat est servi froid ou chaud.



Floxie van der Sterren

Bananes et boeuf (Ndizi na Nyama-Swahili)

Ingrédients

6 bananes vertes (plantain)

500 g de viande de bœuf, coupée en morceaux et lavée

3 tomates, coupées en morceaux

2 oignons de taille moyenne, coupés en morceaux

Carottes, hachées et lavées

Coriandre fraîche

1 cuillère à soupe de sel

4 cuillères à soupe de poudre de curry

Huile de cuisson









Instructions

1. Enduisez vos mains d'huile et pelez les bananes. L'huile aide vos mains à ne pas absorber les liquides collants des bananes.

2. Mettez le bœuf dans une marmite avec une pincée de sel et ajoutez une tasse d'eau, puis mettez sur le feu et couvrez, laissez-le bouillir pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.

3. Egouttez la soupe qui reste et la mettre de côté, la conserver pour une soupe ultérieure.

4. Ajoutez l'huile dans la viande et chauffez pour un comme vous remuez pour mélanger puis ajoutez l'oignon, laissez les oignons frire avec la viande pendant 3 minutes ajouter les tomates, les carottes et la moitié de la poudre de curry, mélanger puis couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les tomates aient ramolli.

5. Ajoutez r les bananes au bœuf et remuer, ajouter la soupe en conserve si ce n'est pas suffisant, ajouter un peu d'eau avec un peu de sel, coriandre fraîche et curry en poudre.

6. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les bananes soient tendres.

7. Servir avec de la sauce chili ou des haricots à la noix de coco.

Zhiqiang Shi

Porc braisé aux œufs

Ingrédients

Poitrine de porc
Œufs

Assaisonnement : anis étoilé, cannelle, feuilles de laurier, piments séchés, sucre cristallisé (ou en poudre), sauce soja corsée, sauce soja allégée

.







Instructions

Rincez la poitrine de porc.Faites-la blanchir dans de l'eau bouillante.Retirez la poitrine de porc, rincez-la à l'eau courante et égouttez-la.

Mettez la viande dans un wok et ajoutez l'eau et les assaisonnements. Braisez pendant 40 minutes.

Ajoutez des œufs durs écalés dans l'huile chaude et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez-les à la viande dans le wok et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Servez quand la sauce a épaissi.





Desserts

Jana Lena Fries

Pain à la banane (banana bread)

Ingrédients

3 bananes mûres

1 cuillère à soupe de graines de lin + 3 cuillères à soupe d'eau

250 g de flocons d'avoine/farine d'avoine

150 g de noix de cajou

3 cuillères à soupe de levure chimique

Une pincée de sel

Une pincée de cannelle

150 ml de lait végétal

75 ml de sirop d'érable

1 cuillère à soupe d'huile de coco

Garniture

Noix, banane



Instructions

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez les graines de lin avec l'eau et réservez. Ce mélange agit comme un liant, vous n'aurez donc pas besoin d'un œuf :)

Passez les flocons d'avoine et les noix de cajou au mixeur pour obtenir une farine.

Mélangez tous les ingrédients secs.

Mettez maintenant les bananes et tous les ingrédients liquides dans le mixeur et réduisez-les en purée.

Mélangez ensuite les deux mélanges pour obtenir une pâte lisse et incorporez les graines de lin.

Versez la pâte dans un moule à cake graissé, placez quelques noix et des morceaux de bananes sur le dessus et faites cuire pendant environ 45 minutes.





Derya Namli

Gâteau zébré

Ingrédients

4 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
1 tasse d'huile
3 tasses de farine
1 sachet de vanille
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à soupe de cacao





Instructions

Ajoutez le sucre et les œufs dans un saladier et fouettez jusqu'à ce qu'ils prennent la consistance d'une crème blanche très mousseuse. Continuez à fouetter tout en ajoutant très lentement le lait et l'huile. Tamisez la vanille, la levure chimique et la farine dans un autre bol.

Ajoutez les ingrédients secs tamisés au mélange liquide et mélangez un peu.

Divisez la pâte en 2 parties égales. Ajoutez le cacao à une moitié et mélangez à nouveau.

Graissez le moule rond que vous utiliserez pour faire cuire le Gâteau zébré avec du beurre ou de la margarine. Versez alternativement des cuillères à café de pâte nature et de pâte au cacao au milieu du moule jusqu'à ce que vous ayez utilisé les deux pâtes. Les pâtes s'étaleront pour créer des zébrures lorsque vous les verserez.

Une fois les pâtes épuisées, créez des formes à l'aide d'un cure-dent.

Faites cuire votre Gâteau zébré dans un four préchauffé à 170 °C pendant 40-45 minutes.



Günther Scharfstetter

Gâteau marbré allemand avec glaçage au citron

Ingrédients

250 g de beurre
250 g de sucre
1 sachet (8 g) de sucre vanillé
5 œufs
250 g de farine
2 cuillères à café rases de levure chimique
2½ cuillères à soupe de Nutella

Glaçage
150 g de sucre glace
3 cuillères à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'eau





Instructions

Coupez le beurre en dés, mettez-le dans le saladier et battez-le jusqu'à ce qu'il soit mou.

Pesez le sucre dans un verre doseur, ajoutez-le au beurre en deux temps et fouettez jusqu'à obtenir une crème homogène.

Ajoutez les œufs au mélange beurre/sucre et fouettez le tout.

Pesez la farine, ajoutez-la en 2 étapes et fouettez pour former une pâte lisse.

Versez la moitié de la pâte dans un moule graissé et fariné.

Ajoutez le Nutella à l'autre moitié de la pâte et mélangez jusqu'à ce qu'elle devienne marron, puis versez la pâte foncée dans le moule. Préchauffez le four à 175 °C en utilisant le mode chauffage par le haut et le bas.

À l'aide d'une fourchette, faites des dessins en mélangeant la pâte foncée à la pâte claire. Faites cuire le gâteau pendant 55 minutes.

Pour le glaçage, mélangez tout dans un bol et étalez sur le gâteau refroidi.

Guillaume Brault

Pouding Chômeur

Ingrédients (pour 2 personnes)

Sirop

1½ tasse de sucre brun

1½ tasse d'eau bouillante

Appareil à pudding

2 cuillères à soupe de beurre fondu

½ tasse de sucre

1 œuf battu

½ tasse de lait

1 tasse de farine ordinaire

3 cuillères à café de levure chimique

½ cuillère à café de sel

Garniture

Copeaux de noix de coco



Instructions

Faites fondre le sucre brun dans une tasse d'eau bouillante dans un bol. Réservez.

Dans un autre bol, combinez les ingrédients de l'appareil à pudding jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Versez le mélange dans un plat en Pyrex (en verre) carré, en recouvrant le fond du plat.

Versez soigneusement le sirop de sucre brun et d'eau sur l'appareil à pudding.

Attendez 10 minutes.

Saupoudrez les copeaux de noix de coco sur le pudding, selon votre goût. Faites cuire au four à 160 °C pendant 30 minutes.

Retirez du four et laissez reposer pendant 10 minutes.





Sanela Okic

Baklava (dessert aux noix et au citron)

Ingrédients

Dessert aux noix et au citron
300 g de noix concassées
3 œufs
10 feuilles de pâte filo toute prête
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 verre de semoule (2dl)
1 verre de sucre
1 verre de crème aigre
1 verre d'huile

Pour la garniture
4 verres d'eau (2dl)
3 verres de sucre
1 citron





Instructions

Faites bouillir le sucre et l'eau.

Ajoutez les tranches de citron à l'eau bouillante avec le sucre et faites bouillir pendant 5 minutes supplémentaires.

Préparation de la farce ; mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez l'huile.

Ajoutez le sucre vanillé, puis mélangez.

Ajoutez la crème fraîche, mélangez le tout.

Dans un autre bol, mélangez la semoule et la levure chimique.

Ajoutez ensuite au mélange de la garniture et mélangez bien le tout. Graissez un peu le moule.

En outre, enduisez d'huile une des feuilles de pâte filo.

Ensuite, appliquez la couche suivante de pâte filo.

Appliquez la garniture de manière uniforme.

Posez la deuxième couche de pâte filo et enduisez à nouveau de garniture.

Saupoudrez un peu plus de noix.

Graissez la première pâte filo.

Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 30 minutes.

Versez la garniture chaude sur le bonbon.

Coupez le bonbon et versez ensuite le reste de la garniture dessus.

Servez lorsque la préparation est bien refroidie.

Steffen Kast

Milchrahm Strudel (Milli Rahmstrudl autrichien)

Ingrédients

Pour la pâte

300 g de farine

Une pincée de sel

1 cuillère d'huile

1/8 l d'eau

Pour la garniture

100 g de beurre

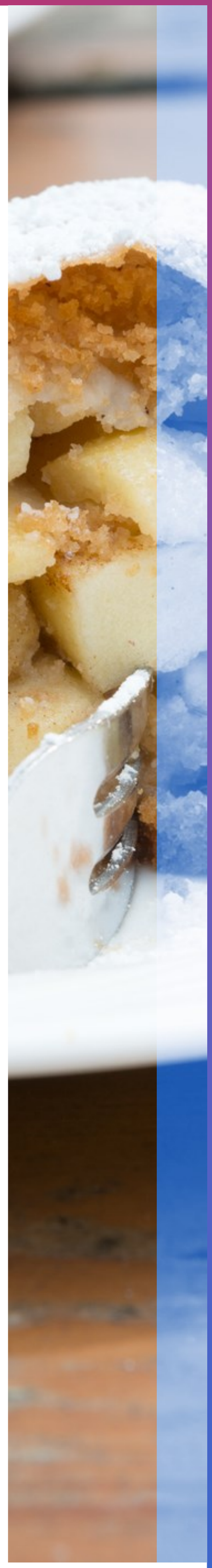
100 g de sucre glace

125 g de fromage blanc

125 g de crème aigre

5 jaunes d'œufs





Instructions

Retirez la mie de 10 petits pains et coupez-la en petits cubes.

Faites tremper les cubes dans 500 ml de lait.

Mélangez séparément

1)

100 g de beurre

100 g de sucre glace

125 g de fromage blanc

125 g de crème aigre

5 jaunes d'œufs

2)

Battez 5 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez progressivement 100 g de sucre.

3)

Pour préparer la garniture, mélangez les cubes de mie avec les étapes **1) + 2).** Ensuite, étalez votre pâte très finement (comme du papier). Déposez la garniture sur la pâte et roulez-la.

Mettez au four préchauffé à 160 °C pendant environ 45 minutes.

Pendant la cuisson, enduisez régulièrement la pâte d'un mélange d'œuf et de lait.

Servez avec une crème anglaise et savourez !

Conseil : Demandez à votre grand-mère de vous aider ;-)



Jana Lena Fries

Brownies à la patate douce

Ingrédients

130 g de dattes (dénoyautées)

450 g de patate douce (épluchée)

1 banane mûre

80 g d'amandes en poudre

3 cuillères à soupe de cacao en poudre

100 g de farine

2 cuillères à café de levure chimique

2 cuillères à soupe d'huile de colza

1 pincée de sel Garniture en option :

Glaçage au chocolat noir/copeaux de noix de coco



Instructions

Faites tremper les dattes dans de l'eau chaude pendant 15 minutes.

Pelez la patate douce, hachez en petits dés et faites mijoter dans une casserole pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Mélangez ensuite la banane, les dattes et la patate douce cuite dans un mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Petit à petit, ajoutez le reste des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffez le four et versez la pâte dans un plat graissé allant au four. Faites cuire au four à 180 ° C en mode haut et bas/160 ° C en mode chaleur tournante pendant environ 30 minutes.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un glaçage au chocolat noir sur les brownies ou les saupoudrer de copeaux de noix de coco.

Alexander Beskrovniy

Biscuits salés

Ingrédients

300 g de farine

1 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

100 g de beurre

1 œuf

125 g de crème aigre

100 g de fromage

Gaufrier électrique









Instructions

Faites fondre 100 g de beurre à feu doux.

Battez 1 œuf dans une petite casserole.

Râpez 100 g de fromage.

Ajoutez le beurre, la crème aigre, le sel et le bicarbonate de soude à l'œuf et mélangez. Ajoutez ensuite le fromage et la farine.

Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène **(photo 1)**.

Roulez la pâte en petites boules et mettez-les dans un gaufrier électrique **(photo 2)**.

Cuisez pendant environ 3 minutes **(photo 3)**.

Bon appétit ! **(photo 4)**



Michaela Marchner

Nouilles à la vapeur

Ingrédients

500g de farine

0,25 l de lait

1 paquet de sucre vanillé

30g de levure fraîche (ou 1 paquet de levure sèche)

60g de sucre

1 œuf

1 pincée Sel

Également pour la cuisson :

Un peu de beurre

0,125 l de crème

1 cuillère à soupe de sucre



Instructions

Tamisez la farine dans un saladier, faites un puits, incorporez la levure et versez la moitié du lait tiède. Laissez reposer le mélange pendant un moment jusqu'à ce que le lait de levure commence à bouillonner.

Ajoutez ensuite le sucre, le sel, l'œuf, le beurre tiède fondu et le zeste de citron. Pétrissez maintenant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brillante et qu'elle fasse des bulles (environ 15 minutes).

Couvrez ensuite la pâte avec un torchon et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait au moins doublé de volume.

Pétrissez à nouveau la pâte et formez des boules de taille égale (environ 100 g par boule). Couvrez et laissez lever sur une planche de bois farinée pendant encore 15 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer une grande poêle ou une casserole avec le beurre. Ajouter le sucre et la crème et porter brièvement à ébullition.

Placez maintenant les nouilles cuites à la vapeur dans la crème en formant un cercle et réduisez la température. Mettez un couvercle hermétique sur la marmite et veillez à le maintenir fermé pendant le temps de cuisson.

Faites cuire les nouilles à la vapeur à température moyenne jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé et qu'une belle croûte se soit formée au fond.

Ensuite seulement, ouvrez le couvercle et servez les nouilles cuites à la vapeur.

Servir avec de la sauce à la vanille ou de la compote de pommes.



Belen Sevillano Lopez

Rosquillas de Anis

Ingrédients

1 œuf (par fournée)
4 cuillère à soupe de sucre par œuf
1 sachet de levure séchée pour 2 œufs
1 coquille d'œuf d'huile par œuf
Une mesure de liqueur anisée par œuf
Suffisamment de farine pour faire une pâte



Instructions

Battez tous les ingrédients liquides ensemble. Une fois battus, ajoutez la farine.

Retirez, puis pétrissez et façonnez les beignets.

Faites-les frire avec beaucoup d'huile dans une poêle à feu moyen. Recouvrez de sucre glace.

Emilie Priac

Tarte Tatin

Ingrédients (pour 8 personnes)

1 bloc de pâte feuilletée pur beurre

6 pommes Golden Delicious

60 g de beurre légèrement salé

6 cuillères à soupe de sucre semoule

Vanille (selon votre goût)

Cannelle (selon votre goût)



Instructions

Temps de préparation : 20 minutes ; temps de cuisson :40 minutes

Pelez et dénoyautez les pommes.

Coupez les pommes en tranches (pas trop épaisses - environ 3 mm).

Faites chauffer le four à 180 °C (thermostat 6).

Réalisez les étapes suivantes en plusieurs fois pour faciliter la cuisson.

Faites fondre environ 20 g de beurre dans une poêle. Placez les tranches de pommes dans la poêle (équivalent d'environ 2 pommes à la fois).

Saupoudrez de 2 cuillères à soupe de sucre. Saupoudrez de vanille et de cannelle comme vous le souhaitez.

Faites dorer des deux côtés (brun clair/doré lorsque les pommes finissent de cuire au four)

Répétez le processus autant de fois que nécessaire.

Disposez les tranches dans un plat rond, anti-adhésif et allant au four. Les tranches doivent se chevaucher (comme pour une tarte aux pommes classique). L'ensemble du plat doit être recouvert de pommes.

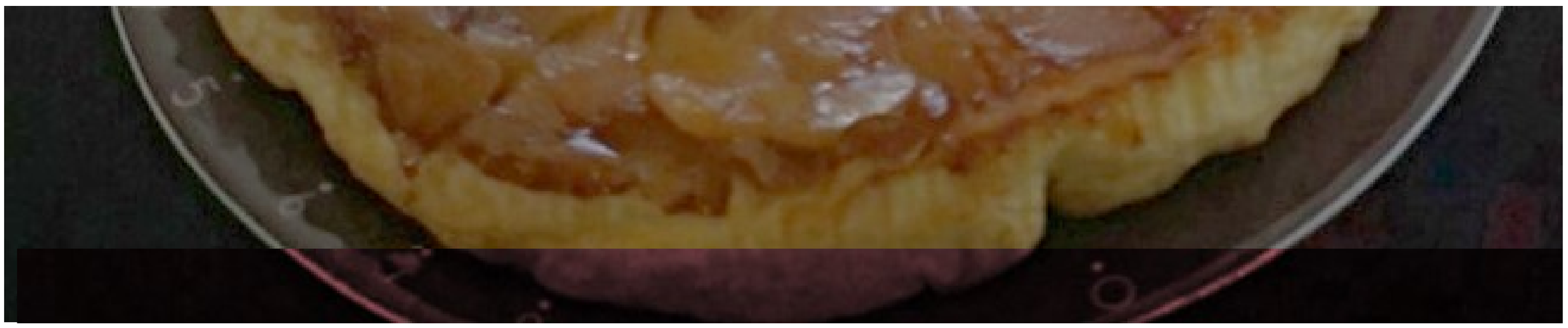
Couvrez avec la pâte et scellez le tout en poussant la pâte entre les pommes et le bord du plat. Piquez la pâte avec une fourchette.

Placez le plat au centre du four.Cuisez au four pendant 40 minutes (la pâte doit être bien dorée).

Laissez refroidir.Retournez le plat sur une assiette. Et voilà !

Servez avec une boule de glace vanille ou un peu de crème fouettée !

Autres variétés de pommes :Elstar, Pink Lady, etc.



Fran Galbraith

Crumble à la rhubarbe

Ingrédients

10 bâtons de rhubarbe

8 cuillères à soupe de sucre semoule

1 cuillère à café de gingembre moulu

110 g de beurre ramolli

110 g de sucre demerara

200 g de farine ordinaire

Temps de préparation : moins de 30 minutes

Temps de cuisson :30 minutes à 1 heure Recette pour4 personnes



J'habite à Wakefield, dans le West Yorkshire, dans le nord de l'Angleterre, au Royaume-Uni, et Wakefield fait partie du « Rhubarb Triangle ». Le « Rhubarb Triangle » est une zone de 9 miles carrés dans le West Yorkshire, en Angleterre, située entre Wakefield, Morley et Rothwell. Elle est célèbre pour sa production de précoce et forcée de rhubarbe.

Au départ, le Rhubarb Triangle était beaucoup plus grand, il s'étendait sur une zone comprise entre Leeds, Bradford et Wakefield.Entre les années 1900 et 1930, l'industrie de la rhubarbe s'est développée ici et à son apogée, elle couvrait une surface d'environ 30 miles carrés (78 km2). La rhubarbe est originaire de Sibérie, donc elle adore les hivers humides et froids du Yorkshire. Et c'est bien la seule ! Une petite anecdote pour vous.... Autrefois, le West Yorkshire produisait 90 % de la rhubarbe d'hiver dans le monde, à partir des serres de culture forcée qui étaient très courantes dans les champs de la région.

Dans ma famille, le crumble à la rhubarbe est vraiment un de nos desserts préférés. C'est un dessert chaud merveilleusement réconfortant. Même si ce n'est pas la saison de la rhubarbe, nous l'achetons surgelée au supermarché.Dans ma famille, on en fait depuis toujours. Soit d'après la recette standard ci-dessous, soit avec des petits extras comme de la pomme en plus de la rhubarbe, ou de la cannelle au lieu du gingembre, ou même avec des flocons d'avoine en garniture. Quelle que soit la version que vous choisirez, ce dessert vous réchauffera le cœur à coup sûr. Et avec un verre de gin tonic à la rhubarbe en accompagnement, c'est encore meilleur !

Instructions

Préchauffez le four à 180 °C/160 °C en mode chaleur tournante/thermostat 4.

Coupez la rhubarbe en bâtonnets de 7½ cm de long et disposez-les sur une plaque de cuisson. Arrosez avec 4 cuillères à soupe d'eau et saupoudrez de sucre semoule.Faites rôtir pendant 10 minutes.Saupoudrez le gingembre et mélangez bien.

Remplissez un plat allant au four d'environ 4 cm de profondeur avec la rhubarbe.

Mélangez à la main le beurre et la farine puis ajoutez le sucre demerara pour faire le crumble.Saupoudrez sur la rhubarbe et faites cuire pendant 35-45 minutes, ou jusqu'à ce que le crumble soit croustillant et doré et que la rhubarbe ait ramolli et bouillonne.

Laissez refroidir légèrement avant de servir avec de la crème glacée, de la crème fraîche entière ou de la crème anglaise !





Frederic Jung

Crêpe

Ingrédients

1 tasse (240 ml) d'eau
1 tasse (240 ml) de lait
2 œufs
1,5 tasse (225 g) de farine
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe (25 g) de sucre
Une pincée de sel





Les crêpes sont une spécialité typiquement française.La crêpe s'apparente à un pancake très fin, à ne pas confondre avec le Pannekoeken néerlandais. En général, on distingue deux types de crêpes : les crêpes sucrées et les galettes salées. Les crêpes s'accompagnent de diverses garnitures, la plus simple étant le sucre, mais il y a aussi des crêpes plus sophistiquées comme les crêpes Suzette flambées ou les galettes aux œufs, au fromage, au jambon, etc.

Comme vous pouvez le voir sur la photo, nous avons choisi la confiture de fraises, et découvert que le sirop d'érable va très bien avec les crêpes.

Instructions

Le secret est d'éviter les grumeaux, donc la farine doit être tamisée.

Laissez la pâte reposer toute la nuit au réfrigérateur.

Pour faciliter le retournement de la crêpe, coupez une pomme de terre en deux, mettez-la sur une fourchette, trempez-la dans l'huile et frottez la poêle avec pour qu'elle ne colle pas.

Boissons recommandées

Cidre de pomme brut de Normandie.

Ou un vin rouge de la Vallée de la Loire bien frais.



Imojen Jean

Gâteau glacé au gingembre de la Jamaïque



Ingrédients (pour 6 personnes)

Gâteau

200 g de farine ordinaire

3,5 cuillères à café de gingembre moulu

1 cuillère à café de cannelle moulue

1 cuillère à café de mélange d'épices moulu

80 g de gingembre vert haché

3/4 cuillère à café de bicarbonate de soude

125 ml de lait entier

85 g de mélasse

85 g de sirop de sucre roux

85 g de sucre muscovado

85 g de beurre salé

Pincée de sel

Un gros œuf, légèrement battu

Glaçage

1 1/2 tasse de sucre glace

1/2 à 1 cuillère à café de cannelle moulue

Lait

1/3 tasse de noix concassées

Temps de préparation :15 minutes

Temps de cuisson :1 heure

Temps total :1 heure et 15 minutes

Rendement : 1 x pain de 2 livres

Instructions

Préchauffez le four à 160 °C.

Tamisez la farine et les épices dans un bol. Ajoutez le gingembre vert et enrobez-le de farine et d'épices (pour éviter que les morceaux ne coulent au fond du moule pendant la cuisson).

Mélangez le bicarbonate de soude avec le lait dans un bol séparé.

Faites chauffer la mélasse, le sirop de sucre roux, le sucre, le sel et le beurre à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Ajoutez ce mélange à la farine et fouettez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battez l'œuf et ensuite fouettez le lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Versez dans a un moule à cake de 900 g (2 lb) graissé et doublé et faites cuire pendant 1 heure - en couvrant avec une feuille d'aluminium pendant les 30 dernières minutes pour éviter de brûler le dessus.
Retirez du four.

Laissez dans le moule pendant 24 heures pour que les saveurs se développent (facultatif).

Glaçage

Dans un petit bol, mélangez le sucre et la cannelle, et incorporez une cuillère à soupe de lait à la fois jusqu'à obtenir un glaçage épais.

Répartissez le glaçage sur le dessus du gâteau, puis parsemez de noix.

Laissez le glaçage durcir pendant quelques heures avant de couper le gâteau, puis enveloppez-le bien pour le conserver.



Jennifer Ellis

Tarte soyeuse au chocolat

Ingrédients

1/2 tasse de
beurre

3/4 tasse de sucre

56 g de chocolat non sucré (fondu conformément aux instructions sur l'emballage ; l'emballage doit indiquer combien de carrés pour 56 g)

3 œufs

1 cuillère à café de vanille

Instructions

Préparez et faites cuire la pâte et laissez-la refroidir complètement avant de la garnir.Cette recette fait 1 tarte.

Blanchissez le sucre et le beurre à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.

Ajoutez le chocolat non sucré et la vanille.Puis ajoutez les œufs un à la fois, en mélangeant à vitesse moyenne pendant 5 minutes entre chaque œuf.

Assurez-vous que tout est bien mélangé au mixeur. Versez/déposez la garniture sur la pâte et réservez au réfrigérateur au moins 3 heures avant de servir.

Remarque : la tarte est meilleure si vous utilisez du vrai beurre et non un substitut de beurre. Cela fait également une différence si vous ne mélangez pas pendant 5 minutes entre les œufs.



John Alexander

Pavlova

Ingrédients (pour 6 personnes)

3 blancs d'œufs

1 cuillère à café de vinaigre blanc distillé

3 cuillères à soupe d'eau froide

1 tasse de sucre semoule

3 cuillères à café de farine de maïs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 pot de crème fleurette

Fruits au choix pour la garniture
Préchauffez le four à 190 °C



Instructions

Battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes, ajoutez de l'eau froide et battez à nouveau. Ajoutezlentement le sucre tout en continuant à battre, jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Abaissez la vitesse et ajoutez le vinaigre, la vanille et la fécule de maïs.

Placez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson graissée ou anti-adhésive.

Placez le mélange (au centre pour une grande base de pavlova ou en petits tas séparés pour des mini pavlovas individuelles) et faites cuire au four pendant 45 minutes.

Ici, la partie importante : éteignez le four et laissez refroidir sans ouvrir la porte du four. Habituellement, je réalise la cuisson la veille au soir et je laisse au four toute la nuit.

Fouettez la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Déposez la crème sur le dessus de la meringue et décorez avec des fruits de votre choix. Souvent, j'utilise des kiwis, des fraises et des myrtilles, mais il n'y a pas de règle absolue.

Délicieux en période estivale.

Mackenzie King

Barres au citron

Ingrédients

Base sablée

6 cuillères à soupe de beurre non salé

¼ tasse de sucre en poudre

¼ cuillère à café de sel

1 Une tasse de farine ordinaire

Garniture au citron

2 œufs

¾ tasse de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de farine ordinaire

¼ cuillère à café de zeste de citron finement râpé

3 cuillères à soupe de jus de citron frais

¼ cuillère à café de levure chimique

Du sucre glace pour la décoration (facultatif)



Instructions

Préchauffez le four à 176 °C.

Fouettez le beurre pendant 30 secondes, puis ajoutez un ¼ de tasse de sucre et ¼ de cuillère à café de sel et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporez une tasse de farine - la pâte sera très friable.

Versez la pâte dans un moule graissé de 20x20 cm et pressez-la uniformément dans le moule.

Faites cuire au four pendant 15 minutes.

Pendant que la base cuit, battez les œufs puis ajoutez un ¾ de tasse de sucre, 2 cuillères à soupe de farine, ¼ de cuillère à café de zeste de citron, 3 cuillères à soupe de jus de citron et un ¼ de cuillère à café de levure chimique.

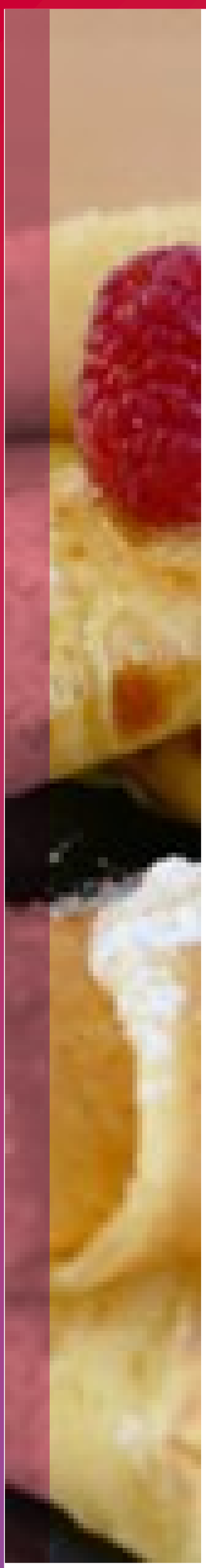
Battez jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi (utilisez un batteur électrique si vous en avez un).

Versez le mélange de citron sur la base cuite.

Faites cuire pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés et que le centre soit pris.

Laissez refroidir, saupoudrez le sucre glace sur le dessus et coupez en carrés.





Maria Jose Alvarez

Recette de crêpes asturiennes

Ingrédients (pour 4-6 personnes)

200 g de farine

1 citron

4 œufs

½ litre de lait

2 cuillères à soupe de sucre





Instructions

Mettez le lait, la farine, les œufs battus, le sucre et le zeste de citron (juste la partie jaune) dans un bol.

Battez avec un batteur jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés et qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Badigeonnez une petite poêle anti-adhésive d'un peu d'huile.

Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de pâte (pas trop, les crêpes ne doivent pas être trop grosses) et déplacez la poêle pour qu'elle s'étale rapidement sur le fond.

Retournez plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte soit prise et dorée des deux côtés. Placez-les l'une sur l'autre sur une assiette jusqu'à ce que toute la pâte soit épuisée. Mangez chaud.

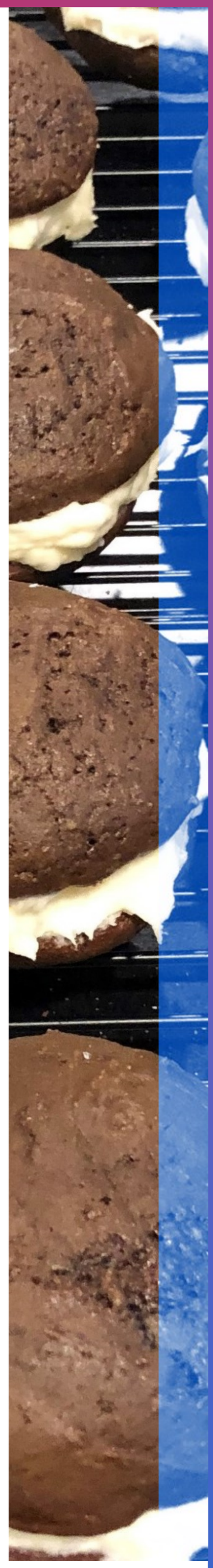
Elles peuvent être accompagnées de :

Pomme coupée en quartiers et cuite avec un peu d'eau, de sucre et de cannelle

Saupoudrées de sucre
Miel

Mark Gonyar

Whoopie Pies



Ingrédients

Biscuit

2 tasses de farine ordinaire

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

¼ cuillère à café de sel

1/3 tasse de cacao en poudre

1 tasse de sucre blanc

1/3 tasse de matière grasse végétale

1 œuf

¾ tasse de lait entier

1 Une cuillère à café d'extrait de vanille

Ingrédients pour la garniture

½ lb de margarine

2 Une tasse de sucre glace

6 cuillères à soupe (bombées) de crème de guimauve (Fluff ou Jet Puff)

2 cuillères à café de vanille

C'est une recette classique du Maine, où elle est particulièrement appréciée l'été. Un biscuit au chocolat gourmand et une délicieuse garniture crémeuse.Impossible de n'en manger qu'un !



Instructions

Mélangez la matière grasse, le sucre et l'œuf dans un batteur électrique avec l'accessoire en forme de palette. Ajoutez la poudre de cacao et mélangez bien.Ajoutez l'extrait de vanille et le lait et mélangez.Combinez le sucre, la levure chimique, le sel et la farine dans un autre bol.

Ajoutez lentement les ingrédients secs aux ingrédients humides dans le batteur et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés (2-3 minutes).

Veillez à racler les parois du bol au moins une fois pendant le mélange.

Déposez une cuillère à café bombée de pâte sur une plaque à biscuits graissée (ou tapissez une

plaque de cuisson avec du papier sulfurisé).

Faites cuire en plusieurs fournées, pendant 12-15 minutes à 175 °C. Laissez refroidir 5 minutes sur la plaque de cuisson puis transférez les biscuits sur une grille de refroidissement.

Instructions pour le montage :

Une fois que le biscuit est complètement refroidi, étalez généreusement la garniture dessus et déposez un autre biscuit par dessus, pour faire vos whoopie pies !

Ils peuvent être conservés enveloppés dans du papier ciré ou du film alimentaire à température ambiante... si vous ne les mangez pas tous avant !



Monique Nicolaides

Gâteau aux carottes

Ingrédients

300 g de sucre roux léger doux

3 œufs

300 ml d'huile de tournesol 300 g de farine ordinaire

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de cannelle moulue

1/2 cuillère à café de gingembre moulu

1/2 cuillère à café de sel

1/4 cuillère à café d'extrait de vanille

300 g de carottes râpées

100 g de noix décortiquées et hachées plus 75 g supplémentaires de noix entières pour décorer

Pour le glaçage

300 g de sucre glace

50 g de beurre non salé

125 g de cream cheese



Instructions

Préchauffez le four à 175 °C (160 °C en mode chaleur tournante) et graissez 3 moules à cake de 20 cm de côté, en recouvrant le fond de papier sulfurisé.

Mélangez le sucre, les œufs et l'huile et battez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.Ajoutez lentement la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, la cannelle, le gingembre, le sel et l'extrait de vanille et continuez à battre jusqu'à bien mélanger le tout. Incorporez à la main les carottes râpées et les noix jusqu'à ce qu'elles soient réparties uniformément.

Versez l'appareil dans les moules à cake préparés et lissez le dessus avec un couteau à palette. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que la génoise soit dorée et qu'elle rebondisse quand on la touche. Laissez refroidir les gâteaux pendant environ 10 minutes dans les moules avant de les démouler sur une grille de refroidissement pour qu'ils refroidissent complètement.

Méthode pour réaliser le glaçage

Battez le sucre glace et le beurre ensemble dans un batteur électrique indépendant avec l'accessoire à palette (ou utilisez un fouet électrique à main) sur vitesse moyenne à lente jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Vous devez obtenir une texture sableuse.Ajoutez le cream cheese en une fois et battez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Réglez le batteur à vitesse moyenne-haute. Continuez à battre jusqu'à ce que le glaçage soit léger et aérien, pendant au moins 5 minutes.Ne le battez pas trop, car il peut rapidement devenir coulant.

Lorsque les gâteaux sont froids, mettez-en un sur un support à gâteau et étalez environ un quart du glaçage au cream cheese le gâteau à l'aide d'un couteau à palette.Placez un deuxième gâteau sur le dessus et étalez un autre quart du glaçage. Posez dessus le dernier gâteau et étalez le reste du glaçage sur le dessus et sur les côtés. Terminez avec les noix supplémentaires ou décorez comme vous le souhaitez.

BON APPÉTIT !



Romina Bauducco

Dulce de Leche fait maison (sauce caramel)

Ingrédients

1 litre de lait

220 g de sucre

20 g de crème épaisse

1 cuillère à soupe d'essence de vanille

1 g de bicarbonate de soude











Instructions

Mélangez le lait, le sucre, la crème et le bicarbonate de soude dans une casserole, de préférence lourde, et laissez mijoter à feu doux pendant 90 minutes. Il n'est pas nécessaire de remuer le mélange pendant les premières 60 minutes.

Pendant les 30 dernières minutes, remuez le mélange avec une cuillère en bois et quand il devient brun, votre sauce est prête ! Mettez-la en bouteille pendant qu'elle est chaude.Laissez refroidir.

Conseils

Mettez une assiette au réfrigérateur, puis placez du dulce de leche sur l'assiette froide et divisez-le en deux. Lorsque les deux moitiés ne se rejoignent plus, la sauce est terminée !

Partagez cette délicieuse sauce avec votre famille et vos amis !

Rui Sousa

Crème de lait

Ingrédients (pour 5 personnes)

1 litre de lait

5 à 10 cuillères à soupe de sucre (selon le degré de sucre que vous aimez)

5 cuillères à soupe de farine de maïs

2 bâtons de cannelle

3 jaunes d'œufs

Zeste de citron (3 morceaux)



Instructions

Portez les ingrédients à ébullition en remuant constamment dans le même sens jusqu'à ce que le mélange épaississe (juste avant l'ébullition).

Placez sur un plat de service, laissez refroidir et saupoudrez de cannelle en poudre. Si vous préférez, et que vous êtes créatif, vous pouvez dessiner quelque chose avec la cannelle.

Sarah Rogers

Salade marocaine aux fruits et aux noix

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

1 tête de laitue romaine (ou laitue beurre)

1 tête d'endive belge

½ tasse de noix torréfiées et/ou ½ tasse d'amandes effilées torréfiées

4 grosses oranges navel, cara cara et/ou sanguines

½ tasse de jus d'orange fraîchement pressé

3 cuillères à soupe de jus de citron fraîchement pressé

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (je n'ai pas utilisé cette eau la première fois que j'ai fait la salade parce que je n'en trouvais pas, et je ne pensais pas que cela serait très perceptible, mais cela fait vraiment une différence)

3 cuillères à soupe de sucre

1/8 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de cannelle moulue

3 cuillères à soupe d'huile de noix

1 tasse de feuilles de menthe fraîches

½ tasse de dattes hachées

Pétales de rose pour la décoration (facultatif)

J'ai trouvé cette recette il y a environ 12 ans dans un tout petit livre de cuisine contenant uniquement des recettes de salades. J'avais des doutes au début, parce que la sauce était très originale et parce que je n'y connaissais pas grand chose à la cuisine marocaine, mais j'ai servi cette salade à l'occasion du dîner d'anniversaire de ma mère cette année-là, parce qu'elle est vraiment jolie et complètement végétarienne (pas de poulet ni de fromage ni de sauce à base de produits laitiers). C'est devenu une tradition familiale, que nous avons partagé avec des amis pendant le confinement (un de nos amis, qui a tendance à exagérer, a même dit que cette recette avait « changé sa vie »).



Instructions

Lavez, séchez la laitue et l'endive et réservez-les au réfrigérateur.

Torréfiez les noix et/ou les amandes et mettez-les de côté.

Découpez des suprêmes d'oranges (pelez-les avec un couteau pour retirer toute la peau blanche de l'extérieur). Récupérez le jus que vous utiliserez pour la vinaigrette.

Combinez les jus d'orange et de citron, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, la cannelle, l'huile de noix et salez selon votre goût. Mélangez bien (de préférence en secouant) et réservez.

Combinez la laitue, l'endive et la menthe. Versez dans un saladier et mélangez avec la vinaigrette. Dans le saladier ou sur des assiettes individuelles, garnissez de segments d'orange et saupoudrez de dattes et d'amandes selon votre goût. Garnissez de pétales de rose si vous le souhaitez.



Timothy Weatherill

Six Sigma Cowboy Cookies

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 tasse (227 g) de beurre

1 tasse (113 g) de flocons d'avoine

1 tasse (220 g) de sucre blanc

1 tasse (100 g) de noix de coco râpée (sucrée, elle est meilleure)

1 tasse (200 g) de sucre brun

1 sachet de pépites de chocolat à 60 % de cacao (283 g) ou tablette de chocolat à 70 % coupée en morceaux

1 cuillère à café d'extrait de vanille véritable

½ tasse (73 g) de noix concassées (ou autres noix de votre choix)

2 œufs à température ambiante

(facultatif : ½ tasse (68 g) ou plus de raisins secs)

2 tasses (345 g) de farine ordinaire

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

½ cuillère à café de levure chimique

½ cuillère à café de sel



Instructions

Faites chauffer les 2/3 du beurre à feu doux dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni. Cette étape ajoute de la profondeur à la saveur. Laissez refroidir à température ambiante. Fouettez le beurre et les sucres ensemble jusqu'à obtenir une crème. Incorporez la vanille puis les œufs, un par un.

Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel. Incorporez progressivement le mélange de farine sèche au mélange crémeux de sucre et d'œufs.

Incorporez les flocons d'avoine, la noix de coco, les pépites de chocolat et les noix (et les raisins secs).

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 24 heures. La pleine saveur du biscuit se développe avec le temps.

Laissez la pâte à biscuits atteindre la température ambiante avant de la cuire.

Faites cuire au four à 177 °C pendant 9 à 11 minutes. Laissez refroidir les biscuits sur une grille pendant 10 minutes avant de les retirer de la plaque. Les biscuits pas assez cuits sont meilleurs que les biscuits trop cuits.



Pilar Díaz-Valdés

Alfajores

Ingrédients

125 g de margarine ou de beurre
150 g de sucre en poudre
3 jaunes d'œufs
1 cuillère à café de cognac (facultatif)
2 tasses de farine ordinaire
1 tasse de fécule de maïs
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
zeste d'un citron
½ tasse de lait si nécessaire
Caramel au lait (Dulce de Leche)
Noix de coco râpée

Instructions

Préchauffez le four à 180 °C

Combinez la margarine, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajoutez ensuite les ingrédients secs (farine, levure chimique, bicarbonate de soude, fécule de maïs), puis le cognac, l'extrait de vanille et le lait si nécessaire.

Lorsque vous obtenez une pâte homogène, travaillez avec le rouleau à pâtisserie pour l'étaler, puis découpez des cercles de la taille souhaitée.

Placez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, puis placez les cercles de pâte sur le dessus.

Faites cuire au four préchauffé pendant 8 à 10 minutes. Lorsqu'ils sont prêts, transférez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Pour la moitié des biscuits, après qu'ils ont refroidi, étalez environ une cuillère à soupe de Dulce de Leche (manjar) sur un côté des biscuits. Ensuite, placez un deuxième biscuit sur le Dulce de Leche et appuyez doucement pour créer un sandwich. Ensuite, roulez les côtés dans la noix de coco.