

SZARLOTKA (tourte aux pommes)

Notre formateur : **Leszek Cichyanty** «le cuisinier de l'Ambassadeur »

Leszek tient un restaurant à Kamienna Góra, petite ville située près de Wałbrzych dans le sud-ouest de la Pologne.

Par ailleurs, il s'est spécialisé en intervenant dans des ambassades et consulats polonais comme Strasbourg, Lille, Budapest, Bruxelles... soit en préparant un repas ou le plus souvent un buffet froid et chaud. Tout son art consiste à reprendre les recettes traditionnelles, les préparer et les présenter en plats délicats et raffinés.

Ce personnage haut en couleurs et de surcroît fort sympathique saura vous faire découvrir des recettes excellentes.

Ces journées sont organisées par l'association

« *Reflets de l'Est* »

Nous vous invitons à consulter notre site internet sur :

<http://www.refletsdelest.fr/>

Pour découvrir nos activités, buts, adresses utiles etc...

Pâte :

2 verres (à moutarde) de farine – 1 verre de sucre – 250 g de beurre ou margarine – 1 c. à s. de crème – 2 c. à c. de levure chimique – 3 jaunes d'œufs – 1 œuf entier.

Faire la pâte avec la farine tamisée, le beurre ou la margarine, rajouter la levure chimique puis les jaunes d'œufs, l'œuf entier et la crème. Si la pâte paraît trop dure rajouter un peu de crème. Mettre la pâte au réfrigérateur.

Garniture :

1.5 kg de pommes acidulées – environ 4 c. à s. de sucre – un peu de cannelle – 2 c. à s. de chapelure – 4 c. à s. de beurre ou de margarine.

Faire un caramel avec 2 c. à s. de beurre et 2 c. à s. de sucre. Dans le reste de beurre faire brunir la chapelure. Peler les pommes, les râper grossièrement, rajouter le sucre, la cannelle, la chapelure brunie et le caramel.

Partager la pâte refroidie en deux. Abaisser chaque part séparément au rouleau à pâtisserie. Etaler une part dans un moule, garnir avec la préparation aux pommes et recouvrir de l'autre moitié de pâte.

Faire cuire à 160-180° - environ 50 mn dans un four préchauffé.

PASZTET Z DROBIU (terrines de volaille)

1 poulet – 150 g de veau – 100 g de foie de volaille – 400 g de lard (ou joue de porc) – 2 œufs – 1 oignon – chapelure – bouquet garni (carotte, céleri branche) – gingembre moulu sel – poivre – noix de muscade – quelques champignons séchés.

Couper le poulet en morceaux, faire cuire dans de l'eau salée avec le bouquet garni et les champignons. Une fois cuit, le désosser. Mélanger le veau et le lard coupés en morceaux, les oignons émincés et les champignons, rajouter un peu de bouillon puis le foie. Passer cette préparation 2 fois dans le hachoir à viande, rajouter sel, poivre, muscade et gingembre, bien mélanger et mettre dans un moule beurré dans lequel on aura mis un peu de chapelure. Recouvrir de papier sulfurisé et faire cuire 45 mn à 150 °

Démouler la terrine une fois refroidie.

BURACZKI ZASMAZANE - (betteraves rouges chaudes)

700 g de betteraves rouges – 80 g d'oignons – 20 g de farine – 150 ml de crème – sel – sucre – jus de citron – vinaigre

Laver les betteraves les mettre dans une casserole et couvrir d'eau, faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Quand elles sont refroidies, les peler et les râper sur une râpe à gros trous.

Emincer les oignons et les faire revenir dans de la graisse, rajouter la farine et laisser cuire quelques instants puis rajouter les betteraves et la crème et laisser cuire encore quelques minutes sur feu doux. Assaisonner selon goût.

PIEROGI

Pâte à pierogi : 350 g de farine – 1 œuf – environ 150 ml d'eau – sel

Verser la farine dans un récipient rajouter l'œuf le sel, verser l'eau peu à peu et travailler la pâte à la main pour qu'elle soit légère.

Etaler la pâte et découper des cercles à l'aide d'un verre – dans chaque cercle mettre une des farces mentionnés ci-dessous, le replier en deux et bien souder les bords. Poser les pierogi sur un plan de travail fariné.

Plonger les pierogi dans de l'eau bouillante salée et faire cuire en petites quantités. Quand ils remontent à la surface les laisser quelques instants encore puis les sortir à l'aide d'une passoire et les parsemer de lardons frits avant des les servir

Farce à la choucroute :

500 g de choucroute – 250 g de viande de porc – 100 g d'oignons – 1 œuf – matière grasse – 100 g de lard fumé – sel et poivre.

Faire cuire la choucroute et la couper finement. Faire revenir la viande coupée en petits dés, rajouter les oignons coupés et faire cuire à l'étouffée jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Passer la viande refroidie au hachoir, rajouter la choucroute et l'œuf, sel et poivre, bien mélanger le tout et former des petites boulettes pour farcir les pierogi.

Farce aux champignons:

500 g de champignons de Paris – 80 g d'oignons – 200 g de choucroute déjà cuite.

Faire revenir les oignons émincés rajouter les champignons coupés en lamelles et faire cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau – mixer cette préparation et rajouter la choucroute cuite hachée finement et cuire le tout 20 mn environ. Laisser refroidir et former des petites boulettes pour farcir les pierogi

ROLADKI (roulades)

Tranches de bœuf pour roulades – 2 c. à s. de graisse

Aplatir les roulades pour qu'elles soient très fines (moins d'1 cm d'épaisseur) saler et poivrer.

Farce n° 1 :

150 g de champignons de Paris ou 30 g de champignons séchés – 50 g d'oignons – 2 c. à s. de chapelure – 1 jaune d'œuf – 1 bouquet de persil - 50 cl de vin

Faire revenir les champignons lavés et coupés finement et les oignons émincés, puis les mélanger avec le jaune d'œuf et la chapelure humidifiée, rajouter le persil haché et assaisonner selon goût. Déposer la farce sur les tranches de viande, les rouler en serrant bien, et ficeler l'ensemble.

Mettre la graisse dans une cocotte et y faire dorer les roulades saupoudrées de farine, sur toutes les faces, arroser de vin et laisser cuire à léger bouillon jusqu'à ce que la viande soit tendre, éventuellement rajouter de l'eau en cours de cuisson.

Quand la viande est cuite la sortir de la cocotte, épaissir la sauce avec de la farine diluée dans de l'eau, assaisonner selon goût de sel et poivre (on peut éventuellement y rajouter de la crème) remettre la viande pour la réchauffer.

Avec les champignons séchés : faire tremper les champignons dans de l'eau, les rincer et les faire cuire, puis procéder comme précédemment. Garder l'eau de cuisson pour arroser la viande.

Farce n° 2 :

1 tranche de lard fumé – 1 tranche de jambon – 1 œuf dur – (par roulade)

Sur chaque tranche de viande déposer 1 tranche de lard fumé, 1 tranche de jambon et un œuf dur – ficeler l'ensemble et cuire comme précédemment.

En fin de cuisson, présenter les roulades coupées en deux, la partie coupée vers le haut.

ZUREK (soupe aigre)**Levain pour la soupe :**

300 g de farine de seigle – 1 morceau de croûte de pain noir
4 à 5 gousses d'ail – 50 cl d'eau.

Mettre la farine dans un récipient en terre ou en verre, rajouter l'ail écrasé avec du sel, la croûte de pain noir, verser l'eau, bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mettre dans un endroit chaud et laisser fermenter durant 3 à 4 jours. Le liquide servira à la préparation du zurek.

La soupe : zurek :

200 g de lard fumé ou de saucisse fumée – bouquet garni (carottes, céleri branche, poireau) – 4 à 5 gousses d'ail - 1.5 l d'eau – 50 cl de la préparation fermentée – 2 c.à s. de farine 1 verre (à moutarde) de crème – marjolaine – sel – poivre.

Faire cuire le lard avec les légumes dans un casserole d'eau, lorsqu'ils sont cuits filtrer le bouillon – délayer la farine avec un peu d'eau et la rajouter au bouillon, laisser cuire quelques instants puis rajouter l'ail écrasé et le lard coupé en lardons. Servir avec des pommes de terre accompagnées de lardons et oignons frits.

SALATKA WIELKANOCNA (salade de Pâques)

1 kg de pommes de terre – 10 œufs – 200g de poireau – mayonnaise - moutarde – sel – poivre

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs – cuire les œufs (dur) – nettoyer les poireaux .

Couper les pommes de terre pelées et les œufs en petits dés, rajouter les poireaux coupés finement et mélanger le tout avec la mayonnaise, assaisonner selon goût avec : moutarde, sel et poivre.