

Choucroute aux champignons séchés

1 kg de choucroute – 30 g de champignons séchés - 2 c. à s. de matière grasse (beurre, margarine ou graisse d'oie) – 2 c. à s. de farine – 2 oignons – 1 feuille de laurier – coriandre – sel – poivre –

Ebouillanter la choucroute, l'égoutter. Mettre les champignons dans de l'eau et faire bouillir quelques instants, les hacher, les rajouter à la choucroute et laisser cuire à découvert

Faire revenir l'oignon émincé dans de la graisse, ajouter la farine et faire un roux que l'on rajoute à la choucroute.



Porc farcies aux pruneaux

1 kg de viande de porc – 100 g de concentré de tomates –
100 g de pruneaux secs – 20 cl de vin rouge – 30 cl de
bouillon de poule – 10 cl de crème – sel – poivre

Pour la farce : 30 g de beurre – 40 g d'oignons émincés – 40g
de carottes râpées – 40 g de céleri râpé – 1 gousse d'ail –
100g de miel – 200 g de pruneaux secs – 120 g de pain
« pumpernickel »

Préparer la farce : faire revenir les oignons dans le beurre
fondu, ajouter les carottes et le céleri râpés ainsi que le miel
et les pruneaux, laisser cuire 3 mn – mettre de côté et laisser
tiédir, ajouter ensuite le pain émietté et l'ail haché bien
mélanger.

Faire une entaille dans la viande, y mettre la farce et la faire
revenir de chaque côté, la mettre dans un plat allant au four
et faire cuire 40 mn à 170 °



KRUPNIK – soupe au gruau

500 g de viande à pot au feu – ½ verre de gruau ou d'orge
perlé – 4 à 5 pommes de terre – carottes – poireau – sel –
poivre - persil ou aneth.

Faire un bouillon avec la viande les carottes et le poireau.
Lorsque la viande est cuite, filtrer le bouillon et verser le
gruau ou l'orge perlé, laisser cuire 30 mn puis ajouter les
pommes de terre coupées en dés, laisser encore cuire 20 mn.
Saler, poivrer et servir parsemé de persil haché ou d'aneth
ciselé.



08/30/2012

PIEROGI

Pâte à pierogi :

350 g de farine – 1 œuf – 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 de servir

Farce à la choucroute et viande :

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.

KLUSKI NA PARZE – Kluski à la vapeur

Ingrédients : 1 kg de farine – 50g de levure de boulanger – 0.5 l de lait – 3 oeufs – 3 c. à s. d'huile – 1 pincée de sel – Sucre (facultatif)

Délayer la levure dans le lait tiédi, ajouter l'huile et verser le tout sur la farine, ajouter ensuite le sel, les œufs et pétrir la pâte à la main. La couvrir et la mettre à lever dans un endroit chaud. Etaler la pâte et former des boules (ressemblant à des beignets) avec un verre. Laisser lever une nouvelle fois (env.20 mn) puis les faire cuire à la vapeur, env. 15 mn, en les recouvrant.

