ANNECY FÊTE L'EUROPE

L'Europe, on en fait tout un plat !

RECETTES PROPOSÉES PAR NOS PARTENAIRES

SOMMAIRE

ALLEMAGNE (pages 1 et 2)

La cuisine allemande est une cuisine riche en diversité. Au-delà des stéréotypes concernant la consommation de bière, porc, choux et pommes de terre, elle développe une cuisine aux ingrédients multiples, mariant le sucré et le salé.

- **Lebkuchen**
- **Jarret de porc au chou rouge**

DANEMARK (page 4)

La cuisine au Danemark a toujours été inspirée par les pratiques étrangères et continentales et l'utilisation d'épices tropicales importées comme la cannelle, la cardamome, la muscade et le poivre.

- **Hindbærsnitter**

FINLANDE (page 10)

À cause du climat rigoureux et le peu de membres de la haute société, l'alimentation en Finlande est à base d'aliments peu raffinés mais énergétiques, comme les légumes-racines et le chou.

- **Lihapullat et jauhelihakastike**

ITALIE (pages 12 et 13)

L'Italie est un pays de vins et de fromages variés, ainsi que de nombreuses autres productions agricoles usuelles. L'huile d'olive est la base de la cuisine italienne. Le café préparé à l'italienne et les gelati font partie de ce savoir-faire culinaire.

- **Gnocchi**
- **Tiramisu**

AUTRICHE (page 3)

La cuisine autrichienne est une cuisine riche et méconnue qu'il faut découvrir au-delà des clichés Gourmande et créative, la cuisine autrichienne regorge de recettes originales et savoureuses.

- **Strudel aux pommes**

ESPAGNE (pages 5 à 9)

De nombreux plats sont à base de poisson et de fruits de mer, mais aussi de jamón et de chorizo. Dans le sud de l'Espagne, ce sont des spécialités froides, comme le gaspacho. Les tapas restent, avec la paella, les mets les plus connus d'Espagne.

- **Tisana**
- **Panellets catalans**
- **Coca de escalivada**
- **Filets de poisson à la colombienne**
- **Tortilla de patatas**

HONGRIE (page 11)

Utilisant les mêmes ingrédients que la plupart des cuisines d'Europe centrale, elle se distingue par une forte influence orientale et l'utilisation privilégiée de poudre de paprika, sous forme de légume ou poivron.

- **Nokedlis**

ANNECY

SOMMAIRE

POLOGNE (page 14)

Le trait caractéristique propre à la cuisine polonaise est la présence des plats sucrés consommés en plat principal comme les ravioles aux fruits ou au fromage blanc sucré. Le dessert français "île flottante" est servi en Pologne en tant qu'entrée.

- **Salade de pommes de terre de Noël**

ROUMANIE (pages 17 à 19)

La cuisine roumaine et moldave est l'ensemble des plats, vins et autres boissons traditionnelles de Roumanie et de Moldavie, avec des pratiques,, traditions et usages afférents.

- **Ciorba de burta**
- **Cozonac cu nucă**
- **Sarmale**

SLOVAQUIE (pages 22 et 23)

Cuisine fortement dépendante d'un certain nombre de produits alimentaires de base capables de résister aux étés chauds et aux hivers froids. Ces produits sont du blé, des pommes de terre, du lait et des produits laitiers, de la viande de porc, de la choucroute et des oignons.

- **Bryndzové halušky**
- **Kapustnica**

REPUBLIQUE TCHEQUE (pages 15 et 16)

La cuisine traditionnelle tchèque est copieuse et variée. Les influences allemandes et autrichiennes mettent les viandes à l'honneur. Comme ses voisines, la cuisine tchèque est principalement à base de porcs, choux et féculent

- **Svíčková**
- **Koláče**

ROYAUME-UNI (pages 20 et 21)

La cuisine anglaise est conditionnée par le climat et son histoire. Les plats traditionnels anglais ont des origines antiques, comme le pain et le fromage, les viandes rôties et cuites, les tartes de viande et de gibier, et les poissons d'eau douce et d'eau de mer.

- **Scones anglais**
- **Pancakes écossais**

SUEDE (page 24)

La cuisine suédoise est constituée principalement de pommes de terre et d'autres légumes-racines et de diverses céréales. Les écrevisses sont populaires vers la fin de l'été.

- **Kanelbullar**

LEBKUCHEN

Gâteaux d'Avent en pain d'Epices

- **250g de farine**
- **125g de miel**
- **70g de sucre**
- **70g de beurre**
- **1/2 paquet de levures chimiques**
- **Zeste d'un citron**
- **1 cuillère à café de cacao, cannelle et girofle**
- **2 cuillères à café de "4 épices" en poudre**

Après avoir fait fondre le beurre au bain-marie et refroidi, ajouter le sucre et le miel.

On mélange toutes les épices à la farine, la levure et le cacao puis ajouter le zeste du citron.

Laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Etaler la pâte de 3mm d'épaisseur, découper avec des emportes pièces.

Déposer sur une tôle beurrée en les espaçant bien (mettre une goutte de lait sur chaque biscuit pour éviter qu'ils soient trop secs).

Enfourner 10 à 15 minutes à four moyen (175°).

Mélanger 1 blanc d'œuf avec 100g de sucre glace. Bien mélanger et disposer une fine couche de ce mélange à l'aide d'une lame de couteau pour glacer les biscuits lorsqu'ils seront refroidis.

rfa
RENCONTRES
FRANCO
ALLEMANDES
Annecy

JARRET DE PORC AU CHOU ROUGE

Porc rôti:

- **1kg de jarret de porc frais avec couenne**
- **2 oignons**
- **Gros sel**
- **Sel et poivre**
- **Sauce de soja**

Préchauffer le four th. 6 (180°). Quadriller la couenne en l'incisant avec la pointe d'un couteau.
Faire bouillir de l'eau dans une cocotte. Dès que l'eau bout, retirer la cocotte du feu et y plonger les oignons et la viande. Dès que l'eau est froide (environ une 1/2 h), la couenne est devenue tendre.
Frottez-la avec du gros sel. Placer le jarret au four sur une grille au-dessus de la cocotte et faire cuire environ 2 heures. Surveiller la cuisson jusqu'à ce que la couenne soit croustillante.

Verser le jus de la cocotte dans une poêle, le dégraisser et le lier en ajoutant un peu de beurre manié. Assaisonner (sel, poivre, éventuellement un peu de sauce de soja). Servir avec des pommes de terre rissolées et du chou rouge.

Chou rouge aux pommes:

- **1/2 gros chou rouge**
- **2 pommes de type Golden**
- **1 cuillerée à soupe de vinaigre**
- **Muscade râpée**
- **1 cuillerée à soupe de cassonade**
- **1/2 verre d'eau**
- **Sel et poivre**

Rincer le chou rouge et le couper en fines lamelles.
Eliminer le trognon.
Peler les pommes, les épépiner et les couper en dés.
Dans une cocotte faire fondre 25 g de beurre à feu doux et ajouter le chou. Saler, poivrer.
Activer la cuisson et mélanger quelques minutes.
Ajouter le vinaigre, les pommes, un peu de muscade, la cassonade et l'eau.
Laisser mijoter 30 min à couvert. Le chou rouge doit être fondant.

Disposer le jarret et le chou rouge sur un plat.
Servir la sauce à part.

rfa
RENCONTRES FRANCO ALLEMANDES
Annecy

STRUDEL AUX POMMES

Pâte:

- **250g de farine**
- **1 œuf**
- **1 cuillerée à soupe de beurre fondu**
- **3 ou 4 cuillerées à soupe d'eau**
- **1 pincée de sel**

Garniture:

- **3 belles pommes**
- **100g de raisins secs**
- **100g de cerneaux de noix**
- **150g de sucre**
- **50g de beurre fondu**
- **50g de sucre impalpable**
- **Zeste râpé d'un 1/2 citron**

Tamiser la farine et le sel au-dessus d'une planche et étaler en fontaine. Mélanger l'œuf, le beurre et l'eau au centre de la fontaine. Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer ces éléments à la farine. Pétrir ensuite la pâte avec la paume de la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Abaisser la pâte le plus finement possible en un rectangle, couvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes.

Entretemps évider les pommes et les couper ensuite en fines tranches. Les mettre dans un bol avec les raisins, les noix, le zeste de citron râpé, le sucre et mélanger délicatement. Répartir cette préparation sur la pâte et arroser de la moitié du beurre fondu.

Ramener les bords par-dessus la garniture, souder les bords puis disposer le strudel sur une plaque beurrée.

Piquer la pâte avec une fourchette et badigeonner avec le reste de beurre fondu. Faire cuire 4 minutes à four modéré.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre impalpable avant de servir.

rfa
RENCONTRES FRANCO ALLEMANDES
Annecy

HINDBÆRSNITTER

- **150g de beurre**
- **225g de farine de blé**
- **1 cuillère à café de levure**
- **0,5dl d'eau**
- **70g de sucre glace**
- **1 cuillère à soupe de sucre vanillé**
- **1 œuf**
- **Confiture**

Mélangez le beurre avec la farine du bout des doigts pour faire un crumble.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez.

Laissez la pâte dans le frigo pendant une heure.

Séparez la pâte en deux parties égales et étalez-les (20x30x0,3cm).

Après, partagez chaque pâte en deux sur la longueur.

Cuisez la pâte dans le four à 200°C pendant 10 à 12 mn.

Laissez refroidir et étalez la confiture sur une pâte.

Placez ensuite la deuxième pâte dessus et étalez le glaçage et éventuellement des « vermicelles ».

Maintenant, vous pouvez couper des tranches de la taille que vous voulez.

Louise, du Danemark - en programme année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

TISANA

- **Vin blanc espagnol, Cava**
- **Pêches**
- **Oranges**
- **Citrons**
- **Limonade**

Il s'agit d'une Sangria blanche réalisée à base d'un vin blanc espagnol appelé Cava dans lequel vous ferez macérer des fruits (pêches, oranges, citrons).

A ce mélange, rajoutez de la limonade et servez très frais.

A boire avec modération et accompagnée de fameux Tapas.

bij ANNECY
Bureau Information Jeunesse

PANELLETS CATALANS

Pour une **dizaine de panellets:**

- **150g de purée de patate douce (prévoir 200g de patates crues)**
- **200g de poudre d'amandes**
- **75g de sucre de canne**
- **1 cuillère à café de jus de citron**
- **1 œuf**
- **Du citron confit coupé en petits dés**
- **Des pignons et des amandes pour "l'enrobage"**

Pour faire la purée, cuire les patates douces de préférence à la vapeur.

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Mélanger la purée de patates avec le sucre et le jus de citron. Ajouter la poudre d'amandes et le jaune d'œuf, mélanger. Incorporer les dés de citron confit. Mettre au frais pendant 1h au minimum, le mieux est encore de préparer la pâte la veille.

Préchauffer le four à 180°. Concasser les amandes et les mélanger avec les pignons dans une assiette. Battre légèrement le blanc d'œuf et le verser dans une assiette creuse.

Sortir la pâte du réfrigérateur et former des petites boulettes entre les mains humides. Les passer dans le blanc d'œuf puis dans le mélange pignons/amandes. Disposer les panellets sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

COCA DE ESCALIVADA

Certains la dénomment pizza catalane pour sa parenté avec la pizza puisqu'elle utilise la même pâte .

- **Faire ou acheter une pâte à pizza.**
- **2 ou 3 grosses aubergines pour une coca.**

Sur une plaque de four faire griller les légumes piqués au couteau environ 40 minutes à 200°C

Quand ils sont cuits les mettre dans un récipient fermé et les laisser refroidir (on peut faire cette préparation quelques heures ou plus à l'avance)

Leur enlever la peau qui se détache facilement et les pépins, les couper en lanières et les mettre dans un bol avec un peu de sel, d'huile et de thym .

On peut aussi ajouter des oignons frits dans l'huile.

Etendre la pâte et la mettre sur une plaque de four sur papier sulfurisé . Piquer la pâte .

Répartir les légumes de l'escalivada en alternant les lanières de poivrons et d'aubergines .Un filet d'huile d'olive supplémentaire et cuire 15 ou 20 minutes dans la partie basse du four .

On peut déguster cette coca froide en pique nique, découpée en morceaux à l'apéritif ou chaude avec une salade verte .

Une petite touche française possible avant la cuisson: parsemer quelques morceaux de roquefort sur la coca !

FILETS DE POISSON

Filets de poisson à la colombienne.

- **Filets de poisson**
- **Oignon en lamelle**
- **Ail**
- **Sel**
- **Petits bouquets de brocolis**
- **Petites rondelles de carottes et de courgettes**
- **Bouquet de chou-fleur**
- **Paprika**
- **Huile d'olive**
- **Poivre**

Mettre les filets à mariner la veille avec oignon, ail et un peu de sel. Laisser au frigo.

Le lendemain, dans un plat qui va au four, mettre des petits bouquets de brocolis, des petites rondelles de carottes et de courgettes, du chou-fleur, du paprika, un peu d'ail, des oignons en lamelles, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Au-dessus, mettre les filets de poisson et les arroser d'un filet d'huile.

On recouvre le plat avec un papier d'aluminium et on cuit à 180° pendant 40 minutes environ.

Pour dorer les poissons on retire le papier avant, vers les 30 minutes de cuisson.

TORTILLA

- **Sel fin**
- **Poivre**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **5 œufs**
- **1 oignon**
- **500g de pommes de terre**

Couper l'oignon en lamelles.

Dans une sauteuse, le faire suer dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Éplucher les pommes de terre, les couper en lamelles et les ajouter aux oignons.

Faire cuire le tout à feu doux, longtemps, les pommes de terre ne doivent pas attacher, mais confire lentement.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, saler et poivrer.

Mettre les pommes de terre dans cette préparation et bien mélanger (ne pas hésiter à écraser un peu les pommes de terre).

Verser le tout dans une poêle (le fond doit être bien huiler pour pouvoir retourner la tortilla) et laisser dorer à feu doux.

Lorsque le dessous est cuit, mais que le dessus reste encore un peu liquide, retourner la tortilla dans une assiette et la remettre au feu quelques instants.

Célia, en Espagne pour une année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

LIHAPULLAT ET JAUHELIHAKASTIKE

Pour **la sauce**:

- **500g de hachis**
- **2 oignons**
- **Farine**
- **Beurre**
- **1 bouillon cube**
- **Poivre et sel**

Cuire les oignons hachés avec le beurre, ajouter le hachis. Quand la viande est cuite, la sortir de la casserole. Utiliser le jus et les sucs restants et ajouter du beurre et de la farine (environ 4 cuillères à soupe).

Faire cuire jusqu'à ce que la farine soit vraiment brune (mais attention à ne pas la brûler). Ensuite, ajouter de l'eau jusqu'à ce que la sauce soit assez liquide et mettre le bouillon cube.

Pour les **boulettes de viande**:

- 400g de bœuf haché
- 0.75dl de chapelure
- 1,5dl de lait
- Crème ou eau
- 1 oignon haché
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de paprika
- Poivre et sel

Verser le liquide et la chapelure dans un grand saladier. Laisser gonfler pendant quelques minutes. Ajouter les autres ingrédients. Malaxer à la main et diviser la pâte en boules. Mettre dans un plat à four et cuire une dizaine de minutes à 225°C

Servir avec la sauce brune et de la purée de pommes de terre !

Paula de Finlande, en programme année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

NOKEDLIS

Pâtes et sauce aux champignons et paprika.

- **1kg de champignons de Paris**
- **2 cuillères d'huile**
- **1 oignon**
- **1 gousse d'ail**
- **1 poivron rouge**
- **1 tomate**
- **1 bouquet de persil**
- **1 cuillère à café de thym**
- **2 cuillères à café de paprika doux**
- **2 cuillères à café de sel**
- **Poivre**
- **4,5dl de crème fraîche**
- **1 cuillère de farine**
- **1dl d'eau**

Laver les champignons, les couper en petits morceaux.

Couper l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec de l'huile.

Ajouter le paprika et les champignons, 0,5 dl d'eau, le sel, le poivre, la tomate et le poivron coupés en petits morceaux, le thym et le persil

Faire cuire le tout. Rajouter de l'eau si besoin.

Mélanger la farine avec 1 dl d'eau et la crème fraîche.

Ajouter cette préparation aux champignons et laisser sur le feu pendant 30 mn.

Servir avec les nokedlis ou des pâtes classiques.

Zsofia de Hongrie, en programme année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

GNOCCHI

Les gnocchi (pas gnocchis, comme l'orthographe française indique !!) font partie des plats traditionnels consommés dans l'Italie du Nord, particulièrement dans le *Piémont* et la *Vénétie*.

Pour **4/5 personnes:**

- **500 gr de pommes de terre**
- **300 gr de farine**
- **1 œuf, noix de beurre, sel**

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau.. Éplucher, passer à la moulinette (pas de mixer, ça devient de la colle !)
Faire une fontaine sur la table avec la farine, ajouter la purée de pommes de terre, l'œuf, le beurre et le sel.
Bien malaxer pour obtenir une pâte lisse. Utiliser largement de la farine si ça colle aux mains.
Faire avec cette pâte des bâtonnets de l'épaisseur d'un pouce en roulant entre les mains et découper ensuite en bout de 2/3 cm. (congélation possible, dans ce cas fariné largement).

Variantes:
Gnocchi *verts* : Ajouter à la pâte une poignée d'épinards cuits bien essorés et hachés finement.
Gnocchi *rouges* : Même procédé, avec de la betterave cuite.
Gnocchi *jaunes* : Même procédé, avec de la purée de potirons.
Cuisson : Porter de l'eau salée à ébullition. Y jeter les gnocchi. Dès qu'ils remontent à la surface, les égoutter rapidement et assaisonner avec :

Assaisonnements :
Une *sauce à la viande* : bolognaise traditionnelle...mais banale !

Un *hachis d'herbes vertes* : persil, ciboulette, pissenlits ou roquette, basilic, romarin, qu'on fera revenir à la poêle avec beurre, huile, quelques lardons ou lamelles de jambon cru et une gousse d'ail écrasée.

Une *sauce aux fromages* : Faire fondre dans une casserole 1 tranche de fontina (ou comté ou raclette) + un peu de gorgonzola ou roquefort, avec un verre de lait et deux bonnes cuillères de crème. Poivrez. Verser sur les gnocchi.

Dans les 3 versions d'assaisonnement, saupoudrer largement de parmesan râpé.

Recette d'Ornella Venturini, membre d'ARIA

TIRAMISU

- **250g de mascarpone**
- **50g de sucre**
- **25cl de café très très fort**
- **20 à 30 biscuits cuillères**
- **5 cuillères à soupe d'Amaretto**
- **4 œufs extra-frais**
- **Cacao amer en poudre**

Cassez les œufs délicatement, séparez les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux.

Ajoutez le mascarpone tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Battez les blancs en neige, incorporez-les à la crème en soulevant la masse pour garder un maximum d'air.

Mélangez l'alcool et le café dans une assiette creuse, trempez rapidement les biscuits dans le mélange sans les imbiber totalement.

Placez une première couche de biscuits au fond d'un plat rectangulaire.

Couvrez la moitié de la crème au mascarpone puis à nouveau de biscuits trempés au café pour terminer par la seconde moitié de crème mascarpone.

Couvrez le tiramisu d'un film et placez-le au réfrigérateur durant 12h minimum. 24h idéalement avant de la déguster.

Avec un tamis fin, saupoudrez le tiramisu d'un nuage de cacao amer avant de le servir.

bij ANNECY
Bureau Information Jeunesse

SALADE DE POMMES DE TERRE

Salade de pommes de terre de Noël.

- **1kg de pommes de terre**
- **Des cornichons (selon vos goûts)**
  En Pologne, ce sont les gros cornichons sucrés.
- **1 oignon**
- **4 carottes**
- **Un ½ céleri**
- **1 petite pomme**
- **3 œufs**
- **De la mayonnaise, de la moutarde, sel, poivre**
- **1 yaourt**

Cuire à l'eau les pommes de terre, les carottes et le céleri.

Cuire les œufs durs.

Tout couper en très petits morceaux.

Mélanger dans un saladier avec le yaourt, la mayonnaise et la moutarde selon vos goûts.

On peut ajouter un peu de vinaigre des cornichons.

Slavec de Pologne - AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

SVÍČKOVÁ

- **5 cuillères de beurre**
- **6 cuillères d'huile**
- **700g de faux-filet (entier, non tranché)**
- **2 oignons**
- **3 grandes carottes**
- **1 petit céleri rave**
- **Du persil, du thym, 5 feuilles de laurier, 8 grains de poivre noir et du sel**
- **2 cuillères de sucre**
- **20ml de vinaigre**
- **2 cuillères de confiture d'airelles**
- **2 cuillères de moutarde**
- **2 tranches de citron**
- **Crème fraîche**

Faire rôtir la viande dans l'huile et le beurre une petite dizaine de minutes dans un plat en fonte.

Couper les légumes en gros morceaux.

Sortir la viande du plat et remplacer par les légumes.

Faire rôtir les légumes quelques minutes.

Ajouter le reste des ingrédients sauf la crème, le citron et les airelles.

Remettre par-dessus la viande.

Ajouter un peu d'eau et du sel.

Mettre au four chauffé à 220°C pendant 30 minutes.

Karolina de République Tchèque, en programme année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

KOLÁČE

- **70g de levure de boulanger**
- **500g de lait tiède**
- **220g de sucre**
- **1 œuf + 3 jaunes d'œufs**
- **1kg de farine**
- **250g de beurre**
- **1 cuillère d'huile**

Mettre la levure dans un peu de lait et de sucre et laisser gonfler 5mn.

Mélanger les ingrédients avec la levure et pétrir
Laisser reposer 1h.

Diviser la pâte en boules de 8 cm de diamètre environ, les étaler en galette fine.

On les décore avec du fromage blanc, de la confiture de prunes, des graines de pavot, des raisins secs...

Cuire au four 20 mn à 180°C.

Pour le **fromage blanc**:

- **1,5kg de fromage blanc**
- **250ml de crème**
- **125g de beurre**
- **3 blancs d'œufs**
- **Du rhum**
- **Du sucre**
- **1 cuillère de fécule de pomme de terre**

Mélanger le tout excepté les blancs.

Monter les blancs en neige, mélanger avec le reste.

Karolina de République Tchèque, en programme année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

CIORBA DE BURTA

Plat phare du menu de tout restaurant à cuisine roumaine: la soupe aux tripes. En hiver comme en été, c'est le plat le plus commandé par les Roumains. Cette soupe aigrelette est assez facile à préparer et riche en graisse, il ne faut pas en abuser.

- **Os de bœuf à moelle avec un peu de viande ou partie d'un jarret de bœuf**
- **2 pieds de porc (facultatif pour enrichir le goût)**
- **Légumes (1 carotte,1 tête de céleri, 1 racine de persil)**
- **Oignon et ail**
- **Tripes de bœuf**

Dans une grosse cocotte de 10 L environ, faites bouillir avec un peu de sel dans laquelle vous devez ajouter au moment de l'ébullition l'os de bœuf, les pieds de porc et les légumes. Faites bouillir à feu moyen, voir doux et écumez de temps en temps, pendant 3 heures, jusqu'à ce que la viande commence à se détacher des os. Sortez les os et les légumes du bouillon et passez-le par une passoire en le versant dans une autre casserole.

Entre-temps, vous pouvez retirer la viande et la moelle des os, que vous pouvez ensuite réutiliser dans la soupe. N'oubliez pas de bien dégraisser le bouillon ainsi obtenu. Lavez la grande casserole utilisée jusqu'ici et mettez-là à feu moyen avec le bouillon et les morceaux de viande ainsi que les tripes. Frottez 6 gousses d'ail écrasées avec du sel et râpez une carotte que vous devez ensuite ajouter dans la soupe. Versez aussi une cinquantaine de millilitres de vinaigre de vin blanc, salez et poivrez. Vous pouvez également y ajouter un ou deux poivrons tomate en saumure, coupés en lamelles fines. Faites bouillir à feu doux pendant une bonne heure environ et coupez le feu avant d'ajouter ce qui s'appelle dans la cuisine roumaine la « liaison ».

Dans un gros bol, battez cinq ou six œufs avec environ 300g de crème fraîche et ajoutez-y progressivement deux ou trois louches de bouillon, avant de verser ce mélange dans la cocotte. Cette opération est nécessaire pour garder la soupe homogène, chose impossible si on l'a fait bouillir à nouveau.

Finalement, vous pouvez la servir parsemée de persil finement haché avec un piment rouge à côté. Chacun des convives peut porter sa soupe à son propre goût en y ajoutant du vinaigre et de la crème. Enfin, n'oubliez pas de prévoir un petit alcool en apéritif (Tuica).

COZONAC CU NUCĂ

Ce dessert roumain traditionnel est assez difficile à réaliser. Cette recette est très appréciée lors des réunions familiales (pour 20 personnes environ).

Pour **2 brioches et 12 roll ou 2 brioches:**

- **1kg de farine**
- **7 œufs**
- **250g de beurre 1/2 sel à température ambiante**
- **500ml de lait chaud**
- **300g de sucre**
- **2ml extrait de vanille**
- **1 cube de 42g de levure de boulangerie**

Pour **la garniture traditionnelle au chocolat:**

- **100g de noix ou noisettes**
- **25g de cacao en poudre**
- **25g de grué en cacao**
- **100g de sucre**
- **15ml de rhum**
- **75ml de lait**

Préparez une pâte avec la levure boulangère : émiettez-la dans un bol, ajoutez une cuillère à soupe de sucre et 3 cuillères à soupe de lait chaud. Mélangez et laissez reposer à température ambiante. Séparez les blancs des jaunes. Blanchissez les jaunes avec le sucre en les fouettant. Montez les blancs en neige. Mélangez les œufs entre eux. Vous obtenez une mousse d'œufs sucrée assez appétissante. Versez votre pâte de levure dans la farine avec un peu de lait. Versez la pâte dans les œufs et terminez avec le lait.

Mélangez bien votre pâte. Ajoutez le beurre pommade et l'essence de vanille liquide. Pétrissez votre pâte et laissez-la reposer 2h au chaud. Au bout de 2h la pâte a déjà levé. Placez votre pâte dans votre robot et travaillez-la pour la faire retomber. Versez la pâte dans 2 saladiers et placez-les au frigo pendant au moins 2h. La pâte à brioche va continuer de lever au froid.

Pendant ce temps, préparez la garniture au chocolat. Hachez grossièrement les noisettes au hachoir et mélangez-les avec le sucre en poudre, le grué de cacao et le cacao en poudre. Ajoutez le lait et le rhum, vous obtenez une pâte au chocolat. Une fois votre pâte à brioche bien levée, il est temps de passer au montage de notre cozonac cu nucă. Farinez généreusement votre plan de travail, séparez la pâte en 2 morceaux en les farinant à chaque fois. Séparez à nouveau chaque boule de pâte en 2 morceaux de taille égale. Aplatissez un morceau de pâte à la main jusqu'à obtenir une galette d'un demi-centimètre d'épaisseur. Étalez une belle couche de pâte de cacao aux noisettes, roulez la pâte sur elle-même en forme de boudin. Répétez l'opération. Entortillez les deux boudins entre eux et placez-les dans un moule à cake anti-adhésif. Faites cuire le Cozonac cu nucă 45 minutes à 200 degrés. Il est prêt quand la brioche est bien levée et dorée. Démoulez votre cozonac une fois refroidit.

SARMALE

A une époque la viande était un luxe mais à l'occasion des fêtes, les familles souvent nombreuses se réunissaient autour des marmites de « sarmale » que l'on confectionnait avec amour : un long travail de préparation, à base de choux saumurés mais ô combien délicieux !

Pour **6 personnes:**

- **40cl de coulis de tomate**
- **1kg de viande porc haché (avec de la viande bœuf vità)**
- **200g de riz**
- **300g d'oignons**
- **1 bouquet de persil**
- **Sel**
- **poivre**
- **Huile**
- **2kg de choux**

Mettre le riz dans l'eau.

Faire dorer les oignons dans l'huile.

Mélanger dans un bol oignon, viande et riz avec la moitié du coulis de tomates. Bien mélanger et ajouter de l'eau chaude.

Blanchir les feuilles de choux coupées en carrés de 10x10cm. Garder les nervures du milieu.

Mettre une cuillère de farce au milieu du carré et les rouler.

Couper en lamelles, le reste du choux et les placer au fond de la cocotte.

Disposer les "sarmale" en cercle et les couvrir avec du coulis. Recommencer l'opération, lamelles, sarmale, coulis.

Couvrir avec de l'eau tiède et laisser mijoter 2 à 3h.

SCONES ANGLAIS

- **500g de farine**
- **50g de sucre**
- **125g de beurre demi-sel**
- **30cl de lait demi-écrémé**
- **2 grosses cuillères à soupe de levure chimique**
- **Dorure: 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau + 1 pincée de sel**

Préchauffez le four à 200°.

Dans un saladier, tamisez la farine et la levure puis versez le sucre.
Ajoutez le beurre en petits morceaux et frottez le mélange entre vos doigts jusqu'à ce qu'il soit sableux (on obtient des miettes qui ressemblent à de la chapelure).
Versez le lait et mélangez à l'aide d'une fourchette pour obtenir une pâte souple ni trop collante ni trop sèche.
Ajoutez si besoin de la farine ou lait pour rectifier.

Déposez cette pâte sur une planche farinée et abaissez-la sur 3cm d'épaisseur.
Découpez-y des ronds avec un emporte-pièce de 5 à 7 cm de diamètre (cannelé dans l'idéal pour obtenir de jolis crans autour).
disposez-les sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four et badigeonnez le dessus des scones de dorure.

Enfournez 15 à 20mn à 200° (chaleur statique) jusqu'à ce que les scones soient bien gonflés et dorés.
Dégustez-les chauds, tièdes ou froids accompagnés de "Clotted cream" (ou de crème fraîche épaisse) et de confiture de fraises.

PANCAKES ECOSSAIS

- **100g de farine**
- **1/2 sachet de levure**
- **40g de sucre en poudre**
- **1 gros œuf**
- **5 cuillères à soupe de lait**
- **1/4 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- **1 pincée de sel**

Mélanger farine, levure, sel, sucre et bicarbonate.

Creuser un puit, mettre l'œuf et le lait froid.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Cuire avec une noix de beurre dans une petite poêle, 1 à 2mn de chaque côté.

Comité de Jumelage CRAN-GEVRIER

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Ingrédients pour **6 personnes**:

- **1kg de pommes de terre**
- **200g de farine**
- **2 œufs**
- **250g de fromage de brebis ("Bryndza" en Slovaquie)**
- **120g de lardons**
- **Huile**
- **Lait**
- **Sel**

Pelez et râpez les pommes de terres crues.

Ajoutez quelques cuillerées de lait, les œufs et la farine.

Salez, mélangez et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple.

Divisiez-la en rouleaux puis, sur une planche humectée, coupez de petites tranches.

Plongez les tranches dans une grande casserole d'eau salée bouillante.

Une fois qu'elles remontent à la surface, comptez encore 5 à 6 minutes de cuisson.

Egouttez et servez avec le fromage de brebis émietté.

Nappez d'huile et ajoutez les lardons frits à la poêle.

KAPUSTNICA

Ingrédients pour **6 personnes:**

- **500g de choucroute cuite**
- **2 saucisses fumées**
- **300g de jambonneau fumé cuit**
- **1 oignon**
- **2 gousses d'ail**
- **1 dizaine de pruneaux secs**
- **1,5L d'eau**
- **2 cuillères à café de paprika doux**
- **1 cuillère à soupe de concentré de tomates**
- **Sel**
- **Poivre du moulin**
- **Bouquet garni**
- **Huile**
- **Crème fraîche**

Emincez ail et oignon.

Dans une cocotte faites revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile les saucisses, la viande coupée en 3, l'oignon et l'ail.

Ajoutez la choucroute, l'eau et le bouquet garni.

Couvrez et laissez mijoter 1h à feu doux en remuant de temps en temps.

Retirez la viande et coupez-la en morceaux, les saucisses et coupez-les en rondelles.

Remettez-les dans la cocotte avec les pruneaux, le paprika et le concentré de tomates.

Laissez mijoter encore 1 demi-heure.

Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.

Servez bien chaud avec une cuillère de crème fraîche.

KANELBULLAR

Pains suédois à la cannelle.

- **5dl de lait**
- **1 œuf**
- **2dl de sucre**
- **4 cuillères à café de cardamone moulue**
- **1 cuillère à café de sel**
- **20 g de levure**
- **13-15dl de farine de blé**
- **150g de beurre**
- **De la cannelle selon vos goûts**

Faites tiédir le lait.
Délayer la levure dans un peu du lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et le beurre fondu.

Ajoutez l'œuf, le sucre, la cardamone et le sel au lait. Mélangez la levure avec un peu de farine de blé et de lait tiède.

Ajoutez la farine, doucement. A la fin de la pâte ajoutez le beurre fondu.

Mélangez la pâte uniformément pour qu'elle devienne élastique. Laissez la pâte lever sous le linge pendant environ une demi-heure. Divisez la pâte en deux morceaux.

Coupez 2 morceaux de pâte, 2 rectangles de 30x60 cm. Etalez dessus la moitié du sucre et du beurre. Mettez la cannelle sur la pâte. Enroulez la pâte du côté long pour former un boudin.

Coupez des tranches de 2 à 3 cm avec un couteau. Placez les petits pains sur la plaque de cuisson et laissez-les lever sous une serviette environ 30 minutes. Dorez-les avec l'œuf, saupoudrer de perles de sucre. Cuire au four à 225°C (10-15 minutes).

Quentin, en Islande pour une année scolaire avec AFS Vivre sans frontière Pays de Savoie

LA VILLE D'ANNECY REMERCIE SES PARTENAIRES

ARIA, AFS, BIJ (Bureau Information Jeunesse), CAFE, Comité de jumelage Cran-Gevrier, Comité de jumelage Seynod-Ineu, RFA

CAFE

ARIA

AFS Vivre Sans Frontière Pays de Savoie

rfa RENCONTRES FRANCO ALLEMANDES Annecy

bij ANNECY Bureau Information Jeunesse

Comité de Jumelage CRAN-GEVRIER

ANNECY