



## ATELIER CUISINE DU 27 ET 28 FÉVRIER 2012 « SCANDINAVIE »

### TIMIANSUPPE MED BOGSKINKE (soupe au thym)

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 champignons de Paris
- 4 choux de Bruxelles
- 1 oignon
- ½ poireau
- 50 gr de céleri rave
- 1 carotte
- 100 gr d'épaule de porc cuite (tranche épaisse d'1cm)
- 2 cuillères à soupe de thym séché
- 2 feuilles de laurier
- 1 cube de bouillon de viande



#### Préparation

Lavez et épluchez les légumes. Taillez-les en cubes. Versez 1litre d'eau dans une casserole et faites-les cuire avec le bouillon et les épices pendant environ 30 minutes.

Taillez l'épaule en bâtonnets de 4 à 5 cm et rajoutez-les à bouillir pendant 5mn.

Servez chaud avec du pain pita.

### KJØTTKAKER (galettes de viande)

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de bœuf haché
- 1 œuf
- ½ dl de lait
- ½ oignon
- 50 gr de beurre salé
- farine
- 50 gr de beurre
- 1litre de bouillon de légumes
- 50 gr de brunost (fromage norvégien) ou 50 gr d'ost lagrad (fromage suédois)
- sel, poivre



#### Préparation

Coupez les oignons très fin et faites-les dorer dans du beurre salé. Réservez-les.

Mélangez la viande, l'œuf, le lait, une bonne pincée de sel et de poivre. Mettez de la farine jusqu'à avoir une masse consistante.

A l'aide d'une cuillère à soupe, confectionnez les portions : 1 cuillère bien bombée = 1 boulette. Posez les boulettes sur une planche à découper et aplatissez-les avec un couteau.

Cuisez les kjøttkaker comme on cuit un steak haché à feu assez vif pour les brunir. Réservez-les.

#### Sauce pour les kjøttkaker

Faites fondre et brunir 50 gr de beurre dans une casserole, ajoutez 50 gr de farine et faites brunir tout en remuant. Ajoutez le bouillon de légume et portez à ébullition. Coupez le brunost en très petits dés et faites-les fondre dans la sauce. Salez et poivrez selon votre goût.

Disposez les kjøttkaker dans la sauce avec les oignons et laissez un peu mijoter à feu doux

# KÅLSTUING

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 chou vert
- 50 gr de farine
- 50 gr de beurre
- muscade râpée
- sel poivre

## Préparation

Détachez les feuilles du chou et taillez-les en lamelles fines.

Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réservez l'eau de cuisson et le mettez le chou à part.

Faites une « béchamel » avec 50 gr de beurre, 50 gr de farine et ½ litre d'eau de cuisson du chou. Salez poivrez, rajoutez la muscade râpée et une pincée de sucre.

Faites réchauffer le chou dans la sauce.

# BLØTKAKE (gâteau aux moltes)

Les moltes, ou mûres arctiques, sont une spécialité scandinave quasiment impossible à trouver dans nos régions. On peut les remplacer par des framboises ou des mûres dans la recette du bløtkake.

## Ingrédients

- 60 gr de beurre
- 4 œufs
- 125 gr de sucre
- 125 gr de farine
- 1 pincée de sel
- beurre et farine pour chemiser le moule
- 750 ml de crème fraîche à 36% de mg
- 50 gr de sucre glace
- 150 gr de mûres
- 150 gr de framboise
- 100 gr de confiture de mûres



## Préparation

Préchauffez le four 180° th 7

Placez au frais tous les ingrédients et matériel pour la crème fouettée.

Faites clarifier le beurre à feu doux.

Chemisez un moule à biscuit rond.

Battez les œufs et le sucre au fouet ou au batteur jusqu'à obtenir un mélange onctueux qui doit se détacher du fouet par bandes.

Incorporez délicatement la farine à l'aide d'une spatule, ajoutez le beurre clarifié.

Versez la pâte dans un moule à manqué et laissez cuire 30 à 40 minutes. Le biscuit est cuit lorsqu'il se détache des bords et qu'il reprend sa forme après une légère pression.

Laissez refroidir le biscuit 10 minutes dans le moule avant de le démouler puis laissez-le refroidir sur une grille. Quand il est froid, coupez le en 2 dans le sens de l'épaisseur,

Montez la crème chantilly.

Posez une des moitiés du biscuit sur le plat de service, recouvrez-la de confiture de mûres, d'un peu de chantilly et ajoutez quelques mûres et quelques framboises. Recouvrez avec l'autre moitié. Nappez le bord extérieur du gâteau sur toute sa hauteur avec la moitié de la chantilly restante. Mettez le reste de crème dans une poche à douille.

Décorez le dessus en quadrillant avec mûres, framboises et pointes de chantilly.

Ce gâteau est traditionnellement servi le 17 mai, date de la fête nationale norvégienne car le décor rappelle les couleurs de la Norvège.