



ATELIER CUISINE DU 29 ET 30 OCTOBRE 2012 OCTOBRE ROUGE

OKROCHKA

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 œuf dur (blanc et jaune)
- 1 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 80 ml de crème
- 50 cl de kvas (bière russe)- voir recette plus loin
- ½ concombre pelé, épépiné et coupé en petits cubes
- 1 oignon nouveau (y compris le vert) finement haché
- 1 pomme de terre cuite, épluchée et coupé en petits dés
- 110 gr de porc cuit froid et coupé en petits dés
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 20 gr d'aneth ciselé
- sel et poivre



Préparation

Séparez le jaune et le blanc de l'œuf dur. Hachez le blanc. Dans un saladier, écrasez le jaune avec la moutarde et une cuillère à café de crème. Incorporez peu à peu le reste de crème et le kvas jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez le blanc d'œuf, le concombre, les pommes de terre, la viande et le poivre de Cayenne. Mettez au frais 15 minutes puis servez dans des bols et garnir avec l'aneth.

Remarque : cette soupe peut se servir chaude ou froide.

Vous pouvez remplacer le kvas par de la bière éventée

GOLOUBYSY

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit chou frisé
- 1 cuillère d'huile
- 40 gr de beurre
- 1 oignon finement haché
- 100 gr de bœuf haché
- 100 gr de veau haché
- 120gr de **riz blanc cuit**
- 1 œuf battu
- 4 tranches de bacon
- 1 boîte de 200gr de tomates hachées
- 50 ml de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 80 ml de crème
- sel, poivre



Préparation

Dans une grande marmite, portez de l'eau à ébullition, mettez-y le chou entier et faites cuire 8 minutes à couvert. Sortez le chou mais laissez l'eau bouillir. Détachez délicatement le plus de feuilles possible puis remettez le chou à bouillir, le ressortir et détachez à nouveau le plus de feuilles possible. Répétez l'opération de façon à avoir une vingtaine de feuilles. Epongez les feuilles et enlevez la nervure du milieu.

Chauffez le beurre et l'huile dans une poêle et faites revenir les oignons. Mettez-les dans une terrine et ajoutez le bœuf et le veau hachés, le riz cuit, l'œuf, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Étalez les feuilles de chou et mettez 1 à 2 cuillères de farce sur chaque feuille. Repliez les bords vers le centre et roulez les feuilles de la queue vers la pointe de façon à former des petits paquets. Posez-les dans un plat à four en une seule couche, la pliure en dessous ; Déposez les tranches de bacon sur le dessus. Préchauffez le four 180°

Cuire les tomates avec le bouillon de bœuf dans une casserole. Prélevez 2 cuillères à soupe et mélangez-les avec la farine, incorporez la crème et l'aneth et versez dans la casserole. Assaisonnez et nappez les feuilles de chou et cuire environ 1 h. Laissez reposer 10 minutes avant de servir.

VATROUCHKI

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 25 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 40 ml de crème
- 30 gr de beurre
- 30 ml de rhum
- 2 cl d'eau
- 50 gr de raisins secs
- 250 gr de fromage blanc en faisselle
- 2 œufs
- 90 gr de sucre
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 50 gr de beurre clarifié
- 50 gr de farine
- 1 pincée de sel



Préparation

Pour la pâte : passer la farine, la levure, le sucre et le sel dans une terrine. Battez les œufs et la crème. Creusez un puit au milieu de la farine et versez-y le mélange. Pétrir pour obtenir une boule de pâte. Enveloppez cette boule dans du film alimentaire et réservez-la au frais pendant une heure.

Pour l'appareil ⁽¹⁾ : faites chauffer le rhum et l'eau mais ne laissez pas bouillir. Retirez du feu et versez-y les raisins secs. Réservez.

Égouttez le fromage dans une passoire fine pendant une heure. Dans une terrine, mélangez le fromage avec les œufs, incorporez le zeste de citron, le beurre fondu et la farine. Egouttez les raisins et incorporez-les au mélange. Préchauffez le four 200°. Au bout d'une heure de frais, **abaissez** ⁽²⁾ la pâte sur une surface farinée, découpez 8 disques de 10 cm de diamètre, soulevez le bord de chaque disque et appuyez-le bien de manière à obtenir un petit moule à tartelette.

Posez les tartelettes sur une plaque graissée et les remplir une par une de l'appareil. Cuisez les vatrouchki 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

KVAS

Ingrédients pour 3 litres

- 450gr de pain de seigle
- 3 litres d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger
- 100gr de sucre
- 1 gros brin de menthe
- 100 gr de raisins secs
- 1 zeste de citron

Préparation

Faites sécher le pain au four, émiettez-le dans une grande terrine. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le pain. Couvrez et laissez reposer au moins 8 heures.

Garnissez une passoire fine avec une mousseline et filtrez le mélange à base de pain. Délayez la levure avec un peu d'eau tiède et 10 gr de sucre, laissez lever au chaud 10 minutes. Mélangez avec le reste du sucre et versez dans l'eau du pain. Ajoutez le brin de menthe, le zeste de citron et laissez reposer à couvert 10 à 12 heures.

Filtrez à nouveau le liquide et versez-le dans des bouteilles remplies à $\frac{3}{4}$ et complétez avec des raisins secs.

Mettez les bouteilles dans un endroit frais et sombre pendant 3 jours afin que les raisins remontent à la surface et que le dépôt retombe au fond de la bouteille.

Versez doucement le liquide afin que le dépôt reste au fond de la bouteille, jetez les raisins et reversez le kvas dans la bouteille, fermez bien et mettez au frais. Le kvas en bouteille se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

(1) Abaisser : étaler une pâte (brisée, feuilletée, sablée, sucrée...) à l'épaisseur voulue, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

(2) Appareil : ensemble des ingrédients d'une préparation pour un emploi déterminé : tarte, canapés, farce, soufflé, biscuit...