

## KARTOFFELNSALAT

Préparation 10' + ~1h de pause Cuisson 10'		<b><i>Pour 10 personnes</i></b>
<b><u>Ingrédients :</u></b> - 800gr de pommes de terre - 2 cornichons (type aigre doux) - ½ pomme pelée - 1 oignon - 2 c. à soupe de vinaigre - sel, poivre - 1 tablette de bouillon de viande (type marmite de bouillon)+ ½ tasse d'eau - 4c. à soupe de mayonnaise	<u>½ dose</u>	<b><u>Ustensiles</u></b> -saladier -couteau, tasse pour doser
<b><u>Préparation</u></b> 1/ Faire cuire les pommes de terre avec la peau 2/ Pendant ce temps Préparer une vinaigrette en délayant le bouillon avec ½ tasse d'eau chaude, et ajouter le vinaigre, le sel et le poivre Éplucher et couper l'oignon en petits morceaux Couper les cornichons en rondelle Éplucher la pomme et la couper en quartier puis en tranche de quartier 3/ Après la cuisson des pommes de terre, les éplucher, les couper en morceaux dans un saladier en alternant les couches avec pommes, oignons, cornichons, pommes et en les arrosant de vinaigrette au fur et à mesure (pour que la pomme de terre chaude absorbe bien la vinaigrette) 4/ Laisser reposer la préparation 1h, puis ajouter la mayonnaise en remuant délicatement et garder au frais avant de servir		

## **GULASCHSUPPE**

**Le goulash** était à l'origine une soupe dont la recette était très répandue en Europe centrale chez les éleveurs de bœufs qui se déplaçaient en emportant ce plat facile à réchauffer. Son nom vient d'ailleurs du hongrois *gulyás* qui signifie bouvier. Jusqu'au milieu du 19ème siècle on considérait le goulash comme un plat paysan puis sa consommation a gagné toutes les couches de la société. Le **paprika** qui donne au goulash sa couleur rouge est caractéristique de ce plat. On l'obtient à partir de piment doux (*capsicum annuum* ou poivron) séché et moulu.

Bien que ce plat soit aussi très répandu en Allemagne et en Autriche (avec leur variantes locales), ce ragoût de bœuf est considéré aujourd'hui comme le plat national hongrois

Préparation 30' Cuisson 1h + 1h30		<b>Pour 10 personnes</b>
<b><u>Ingrédients</u></b>	<b><u>½ dose</u></b>	<b><u>Ustensiles</u></b>
- 2 kg Bœuf (Bourguignon, Paleron)	1 kg	- planche/plaque et couteau à découper la viande
- 500 g d'oignons	250gr	- cuillère en bois
- 2 poivrons (1 rouge, 1 vert)	1 rouge	- cocotte (ou grande poêle wok ½)
- 1 petite boîte de tomates pelées en dés	1 pte boîte	- verre doseur
- 4 c. à soupe de concentré de tomate	2 c. à S	- divers : épluche légumes, c. à soupe, c. à café, fourchette, couteau cuisine, bol, verre
- 3 gousses d'ail	2 ail	
- 4 grosses pommes de terre	2 p d T	
- 2 l d'eau	1 L	
- 1 c. à soupe de paprika épicé	½ c. à S	
- 2 c. à soupe de paprika doux	1 c. à S	
- 1 c. à café de carvi	½ c. à c	
- 1 c. à café de marjolaine	½ c. à c	
- 1 c. à café de sucre (facultatif)	½ c. à c	
- 1 verre de vin rouge	½ verre	
- 2 c. à soupe de saindoux	1 c. à S	
- 2 c. à soupe d'huile	1 c. à S	
- sel, poivre		
- crème fraîche		



recette traditionnelle au feu de bois

### **Préparation**

- 1/ Couper la viande en cube de 2 cm de côté (\*), et faire revenir dans la moitié du saindoux+huile dans une cocotte, saler poivrer puis réserver.
- 2/ Couper les oignons en dés, ainsi que les poivrons. Faire suer les oignons dans la même cocotte avec le reste de saindoux+huile, ajouter les poivrons. Laisser revenir les poivrons 5', puis ajouter les tomates et le concentré.
- 3/ Ajouter la viande dans la cocotte, puis l'eau graduellement et laisser cuire à feu doux 1h
- 4/ Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les détailler en gros cubes, réserver
- 5/ Au bout de la 1ère heure de cuisson, goûter le bouillon et rectifier l'assaisonnement si besoin. Puis ajouter les pommes de terre, et laisser cuire 1h30 à feu doux
- 6/ Pendant ce temps préparer les épices, les ajouter en fin de cuisson ainsi que le vin rouge.
- 7/ Servir dans des assiettes à soupe avec une ½ c.à soupe de crème fraîche (ou plus si on a trop forcé sur le paprika épicé !)

(\* ) c'est une soupe qui doit pouvoir se manger à la cuillère, sans couteau !

## APFELSTRUDEL

D'origine autrichienne, ce gâteau est une spécialité pâtissière d'Europe centrale (Allemagne, Autriche, Hongrie), dont on dit que Marie Antoinette en apporta la recette à Versailles.

Préparation 10' Cuisson 25'	Pour 8 personnes
<b><u>Ingrédients</u></b> - 1 rouleau de pâte feuilletée - 4 à 5 pommes (selon la taille) acidulées type Grany smith ou Elstar - 100gr de raisins secs - 65gr d'amandes effilées - 80gr de cassonade - 1c. à café de cannelle en poudre - 50gr de chapelure (pour absorber l'eau des pommes) - 1 jaune d'œuf pour dorer la pâte - 1 c. à soupe de sucre glace	<b><u>Ustensiles</u></b> - vide-pomme, épluche légume, couteau de cuisine - saladier pour mélanger les ingrédients - plaque/planche pour étaler la pâte - rouleau - plaque à pâtisser allant au four - 1 pinceau (pour dorer à l'œuf)
<b><u>Préparation</u></b> 0/ Préchauffer le four à 220° (th 7+) 1/ Peler les pommes, les épépiner (ou utiliser un vide-pommes auparavant) et les émincer en fines lamelles. Les mettre dans un saladier, saupoudrer de sucre en poudre et de cannelle. Bien mélanger avec les mains. 2/ Ajouter les raisins secs et les amandes effilées (en garder un peu pour recouvrir la pâte en final). Bien mélanger à nouveau. 3/ Étaler la pâte feuilletée en rectangle en l'amincissant. 4/ Saupoudrer la pâte de chapelure. Verser la préparation aux pommes sur la pâte, et rabattre celle-ci en chausson, en fermant bien les extrémités. 5/ Dorer au jaune d'œuf et saupoudrer de quelques amandes 6/ Déposer sur une plaque + papier sulfurisé et faire cuire 20 à 25' (à four chaud pour éviter que les pommes ne rejettent leur jus) 7/ Découper en tranche pour le service, en saupoudrant de sucre glace et avec (optionnel) un peu de crème ou de glace vanille.	

