

Page de découverte

N°22

Recettes (suite)

Pain d'épice au chocolat (Cyril)

Ingrédients:

2 tablettes de chocolat noir (200 gr)
250 gr de farine
200 gr de miel
60 gr de sucre en poudre
2 verres de lait
3 cuill. à café de bicarbonate de soude
3 jaunes d'oeuf
1 pincée de clous de girofles en poudre
2 pincées de gingembre râpé
2 pincées de cannelle
1 pincée de poivre blanc
2 pincées de sel



Préparation:

1. Faire fondre sur feu doux, le sucre, le miel, les épices, et le sel dans le lait.
2. Fouetter les jaunes et les incorporer sans jamais laisser bouillir.
3. Incorporer également la farine mélangée avec le bicarbonate de soude.
4. Faire fondre le chocolat au bain Marie et l'ajouter à la préparation.
5. Battre la pâte pendant 20 minutes puis la verser dans un moule à cake beurré.
6. Recouvrir de papier d'aluminium.
7. Laisser cuire pendant 1 heure (TH 6).

приятного аппетита (russe)

Pays Slaves

Pays Latins

Tsatziki (Félicia)

Ingrédients :

1 kg de fromage blanc 20% de matière grasse ou 1kg de yaourt « à la grecque »
1 beau concombre
4-5 gousses d'ail
5 cuillères à soupe d'[huile d'olive](#)
3 cuillères à soupe de [vinaigre de vin](#)
Sel- poivre



Préparation:

1. Épluchez et râpez le concombre. Le mettre à égoutter dans une passoire, le presser pour en extraire le maximum d'eau.
2. Le mélanger au fromage blanc, ajouter l'ail pressé, le vinaigre et l'huile puis le sel et le poivre.
3. Gouter pour ajuster l'assaisonnement à votre goût.
4. Il est possible de parfumer cette préparation avec une cuillère à soupe d'aneth frais.
5. Tartiner sur des toasts ou manger en accompagnement d'une viande blanche grillée.

καλή όρεξη [Kali orexè] en grec

Gâteau roulé au pavot (Leïla)

Pour la farce :

- 400 g de pavot noir
- 200 g de [sucre](#)
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 blanc d'oeuf
- 50 g de [beurre](#)
- 1 zeste d'orange
- 2 cuillères à soupe de noisettes ou d'amandes en poudre
- 1 poignée de [raisins](#) secs (à faire tremper dans du rhum)
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 125 g de beurre
- 3 [oeufs](#)
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de levure de boulangerie
- 1 verre de lait chaud
- [sel](#)
- 1 zeste d'orange



Smaczno (Polonais)

Préparation de la farce :

1. Dans une casserole, mettre le pavot à tremper pendant 2 heures en versant dessus de l'eau bouillante, puis le faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les grains s'écrasent facilement sous les doigts. Egoutter et passer à la moulinette. (ou laisser tel quel)
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre, ajouter le pavot moulu, le sucre, le zeste râpé, les raisins, le miel, les noisettes ou les amandes en poudre et le sucre vanillé. Faire cuire 10 mn à feu doux sans cesser de remuer.
3. Mélanger avec le blanc battu en neige et laisser refroidir.

Préparation de la pâte :

1. Délayer la levure dans deux cuillères à soupe de lait chaud, une cuillère à soupe de sucre et une cuillère à soupe de farine. Laisser monter.
2. Mélanger la farine, le beurre fondu, les œufs, le reste de lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le levain, le zeste d'orange et une pincée de sel. Travailler la pâte pour qu'elle soit homogène mais pas trop épaisse.
3. La séparer en deux boules, recouvrir d'un torchon propre et laisser monter une heure dans un endroit chaud.
4. Sur le torchon étalé et saupoudré de farine, abaisser la pâte au rouleau en lui donnant une forme carrée d'une épaisseur de 2 cm. **Etaler la moitié de la farce et rouler le tout à l'aide du torchon.**
5. Recommencer l'opération avec l'autre boule de pâte et le reste de farce.
6. Beurre une plaque à four et y disposer les deux roulés. Laisser reposer 30 mn, puis les badigeonner avec un jaune d'œuf battu.
7. Faire cuire à four chaud 40 à 50 mn. Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau pointu dont la lame doit ressortir sèche.
8. On peut recouvrir les roulés d'un glaçage à l'orange ou les saupoudrer de sucre glace.