

Recettes internationales



UPE2A français

Mme Cordier
Collège Maryse Bastié
2016

Sommaire

Ces recettes ont été choisies, écrites, traduites et mises en pages par les élèves d'UPE2A français, lors des cours de Mme Cordier, en février 2016, dans le cadre de l'étude du lexique des aliments et des préparations culinaires, des coutumes et usages gastronomiques en France et dans les pays d'origine des élèves. Merci à Carima pour son aide précieuse et au site www.marmiton.fr pour sa bibliothèque de recettes.

Mise en page finale : Mme Cordier.

Bon appétit !

Recette française :

Riz au lait au citron, par Yaya p. 3

Recettes albanaises :

Bakllavaja, par Arion p.4

Petanik, par Eldion p. 6

Qmeshtor, par Paola p. 8

Recette autrichienne :

Sachertorte, par Ensar p. 10

Recette bangladaise :

Biryani de mouton, par Walid p. 12

Recettes kosovares :

Pastice, par Enada p. 14

Trilece, par Mahmut p. 16

Poulet au riz, par Olsi p. 18

Baklava, par Valmira p. 20

Assiette composée au poulet, par Venera p. 22

Perbesit, par Rosalinda p. 24

Pasuli, par Faton p. 25

Recettes portugaises :

Bitoque, par Cristiana et Ezequiel p. 26

Paella, par Ezequiel p. 28

Recette vietnamienne :

Gâteau de riz aux haricots verts, par Anh-Duong p. 30

France

La recette préférée de Yaya :

Riz au lait au citron



Ingédients :

1 litre de lait
100 g de riz blanc rond
5 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron, d'orange ou de clémentine

Préparation :

Mettre dans le bol du robot muni du mélangeur le lait et les deux sucres. Bien mélanger .

Verser dans une casserole, ajouter le riz, les zestes de citron et faire chauffer à feu doux pendant 10 mn.

Verser ensuite dans des ramequins.

Albanie

La recette préférée d'Arion *Bakllavaja*



Te bere baklavane duhet te pergatitesh:brumin,mbushjen dhe sherbetin !

Perberesit per brumin :

1kg miell,4 te verdha veze , 2 gota uje te vaket ,1 vilxhan vaje ulliri 1 /2 luge kafeje kripe edhe 1 luge niseshte.

Perberesit per mbushjen :

1 kg arra te qerrura dhe 500 gr gjalpe i shkrire.

Perberesit per sherbetin :

1.7 kg sheqer , 1.2 l uje dhe 1 ose 2 limona !

Per te pergatitur baklavane kjo gje ndahet ne 4 hetapa !

1-Pergetitja e brumit

2-Vendosja e peteve ne tave

3-Pergatitje e sherbetit te Baklavase

4-Pergatitja e Baklavase

Pergetitje e brumit :

Hellim miellin e situar ne tavolinen e punes . Hapim nje grope ne me te miellit ku hedhim te verdhat e vezeve . Pastaj e trazojme me okllahi dhe eshte gati

Baklava

(Pour 30 gâteaux)

Dessert froid



Temps de la préparation : 3 heures

Temps de cuisson : 3 heures

Niveau : Difficile

Attention : Vous devez manger la baklava 2 jours après la cuisson !!!

Pour faire des baklavas, on doit préparer: la pâte, la garniture et le glaçage !

Ingrédients pour la pâte:

1 kg de farine,
4 jaune d'oeuf,
2 tasses d'eau tiède
1 tasse d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de fécule

Ingrédients pour la garniture:

1,5 kg de noix et/ou amandes
750g de beurre fondu

Ingrédients pour le glaçage:

1,7 kg de sucre ou de miel
1,2 litre d'eau
1 ou 2 citrons

Commencer par réaliser la pate, pour cela mélanger tous les ingrédients en ajoutant petit à petit de l'eau, la diviser en 12-14 petites boules, la moitié serviront pour la couche inférieure de pâte et l'autre moitié pour la couche supérieure, les couvrir de film alimentaire et les laisser reposer minimum 30min, idéalement 1h.

Entre temps préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients en ajoutant un peu de fleur d'oranger, réserver.

Prendre une boule de pate et commencer à l'étaler au rouleau, la pate doit être tellement fine qu'on doit voir le plan de travail à travers celle-ci. Sur une plaque préalablement beurré, la déposer délicatement, la badigeonner ensuite de beurre.

Refaire cette opération avec les 5 autres feuilles (ou 6 si vous avez choisi l'option « 14 boules ») en prenant bien soin de beurrer entre chaque feuille et en chassant les éventuelles bulles d'air à l'aide d'un cure-dent.

Ensuite disposer la farce en appuyant légèrement puis recouvrir du reste de feuilles comme pour la première couche.

Découper ensuite en rectangles et planter une demi noix (ou une amande, un pignon de pin...) sur chaque rectangle, enfourner à four préchauffé à 175° pendant environ 45min-1h selon la taille de la plaque, il faut surveiller et adapter selon la puissance du four et l'épaisseur des baklava.

Dès que le dessus est bien doré, sortir le plateau du four et arroser délicatement de sirop avant de remettre dans le four éteint, laisser idéalement reposer la baklava 24h avant de la déguster

Albanie

La recette préférée d'Eldion :

PETANIK ME FASULE

(E thjeshte per pergatitje, per 30 min.)

PERBERESIT:

- *1/2 filxhan caji fasule
- *qepe e grire
- *kripe
- *pete per byrek
- *miell
- *½ gote vaj
- *½ gote caji niseshte



PERGATITJA:

Zihen fasulet si zakonisht, u hidhet qepë e grirë hollë dhe pak vaj ulliri. Ziejme fasulet dhe u hedhim kripë e vaj ulliri. Përgatitet brumi i byrekut, hapim petët të holla, dhe i pjekim. Në një tavë të lyer me vaj vihen 2-3 petë të papjekura., spërkaten me vaj, shtrohen petë të pjekura 2 e nga 2, shtrohet një shtresë fasule, përsëri petë duke i spërkatur me lyrë. Byreku bëhet me 3 ose 4 shtresa e më tepër. Sipër vihen 1-2 petë të papjekura, spërkaten me lyrë dhe piqet në furrë.

RECETTE:PETANIC AUX HARICOTS

(Plat chaud)

Recette facile.

Temps de préparation : 30 mn.

Temps de cuisson : 20mn.

Ingrédients :

- * 1/2 tasse de haricots blancs
- * 1 oignon haché
- * sel
- * farine
- * 1/2 verre d'huile
- * 1/2 verre à thé d'amidon de maïs
- * un paquet de feuilles de brick
- * plat allant au four



Préparation :

Cuire les haricots dans l'eau comme habituellement, puis les égoutter, les verser dans un bol et ajouter l'oignon haché finement et un peu d'huile d'olive. Mélanger. Dans le moule huilé, placer une feuille de brick, puis déposer les haricots aux oignons en fine couche sur la pâte, puis une nouvelle feuille, puis encore des haricots, et ainsi de suite, jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée (6 à 7 feuilles). Cuire au four, thermostat 6. Servir chaud.

Albanie

La recette préférée de Paola :

QUMESHTOR



PERBERESIT :

- * 1 liter e gjysem qumesht
- * 10 kokrra veze
- * 10 luge miell
- * 10 luge sheqer
- * 50 gr gjalp
- * Pak vanilje

PERGATITJA :

Rrahim fort vezet me sheqerin, pastaj shtojme gjalpin e shkrirë, me pas hedhim miellin. I perziejme dhe shtojme dhe qumeshtin. I perziejme dhe e hedhim masen e përfutur në një tepsi të lyer me gjalp. E futim në furrë të nxehur në 180° derisa sipër të marrë ngjyrë karamel. Gjithashtu duhet të mos jete e lëngshme.

RECETTE : «TJOUMECHTOR»

Dessert chaud ou collation.

Recette facile.

Temps de préparation: 20 min.

Cuisson: 20mn



LISTE

INGREDIENTS :

- * 1 litre et demi de lait
- * 10 œufs
- * 10 cuillers de farine
- * 10 cuillers de sucre
- * 50 gr de beurre
- * Un peu de vanille

PREPARATION :

Battre les œufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu, la farine et le lait. Mélanger bien et verser dans un plat de cuisson. Mettre dans le four à 180° le temps que le mélange prenne une couleur de caramel et ne soit pas liquide. Servir chaud.

DES

Autriche (Austria)

La recette préférée d'Ensar :

SACHERTORTE

Zubereitungszeit : 30 Minuten

Kochzeit : 60 Minuten



Zutaten (für 8) :

Für den Kuchen :

- 7 Eier
- 150 g Butter (+ 30g für Schimmel)
- 150g Zucker
- 200g Mehl
- 100 g dunkle Schokolade
- Aprikosenmarmelade

Für den Belag :

- 150 g dunkle Schokolade
- 40 g Puderzucker
- 30 g weiche Butter

Vorbereitung des Rezepts:

Separate Eiweiß von Eigelb.

Wischen Sie das Eigelb mit 150 g Puderzucker und weiche Butter, bis die Mischung wird weiß.

Schmelzen Sie die Schokolade bei schwacher Hitze mit einem Esslöffel Wasser.

Stir in den aufgeschmolzen und abgekühlt Schokolade Eigelb.

Schlagen Sie das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker Ende der Operation enthält.

Abwechselnd das Mehl hinzufügen und das Eiweiß in die Schokoladenmischung.

Den Teig in eine gefettete und runden Pfanne bemehlen . Backen 60 Minuten bei Gas Stufe 6 (180 ° C).

Aus dem Ofen nehmen , Entformen des Kuchens . In zwei Teile zerschnitten in der Richtung der Dicke .

Verbreiten Sie eine halbe Torte mit Aprikosenmarmelade . Sammeln Sie die beiden Hälften der Torte.

Decken Sie die Oberseite und die Seiten des Kuchens mit Marmelade.

In einem Topf , den Zucker in zwei Esslöffel Eis Wasser auflösen. Fügen Sie die Schokolade und Butter. Schmelzen bei schwacher Hitze. Gut mischen .

Verbreiten Sie den Belag auf der Oberseite und den Seiten des Kuchens . Arbeiten schnell, weil die Glasur schnell aushärtet.

SACHERTORTE

(Dessert froid)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour le gâteau :

- 7 œufs
- 250 g de sucre
- 150 g de beurre mou (+ 30 g pour le moule)
- 200g de farine
- 100g de chocolat noir
- confiture d'abricots

Pour le nappage :

- 150 g de chocolat noir
- 40 g de sucre glace
- 30 g de beurre mou

Préparation de la recette :

Le gâteau :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes avec 150 g de sucre en poudre et le beurre mou, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le chocolat à feu doux avec une cuillère d'eau.

Incorporez le chocolat fondu et refroidi aux jaunes d'œufs.

Battez les blancs en neige ferme, en incorporant le reste de sucre en fin d'opération.

Ajoutez alternativement la farine et les blancs d'œufs à la préparation au chocolat.

Versez la pâte dans un moule rond beurré et fariné. Faites cuire 60 min à thermostat 6 (180°C).

Le nappage et le fourrage :

Au sortir du four, démoulez le gâteau. Coupez-le en deux dans le sens de l'épaisseur.

Tartinez une moitié de gâteau avec la confiture d'abricot. Rassemblez les deux moitiés du gâteau.

Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau avec de la confiture.

Dans une casserole, faites dissoudre le sucre glace dans deux cuillerées d'eau. Ajoutez le chocolat et le beurre. Faites fondre à feu doux. Mélangez bien.

Étalez le nappage sur le dessus et les côtés du gâteau. Travaillez rapidement car le nappage durcit vite.



Biryani de mouton



Ingrédients de la recette :

- 1kg de côtelettes d'agneau
- 1 et 1/2 càs de poudre de coriandre
- 1 càc de paprika
- 1/4 càc de poudre de cumin
- 1/4 càc de graines de fenouil
- 1/4 càc de poudre de curcuma
- 1/4 càc de cannelle moulue
- 1/4 càc de cardamome moulue
- 1/4 càc de clou de girofle moulu
- un petit morceau de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de vinaigre blanc
- 3 càs d'huile
- 4 oignons
- 3 càs d'amandes en poudre
- 6 càs de yaourt nature

Pour le riz :

- 4 tasses de riz basmati
- 3 càs de beurre indien ghee
- 2 oignons
- un petit morceau de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 6 tasses d'eau
- 1/4 càc de poudre de curcuma
- 1/4 càc de cannelle moulue
- 1/4 càc de cardamome moulue
- 1/4 càc de clou de girofle moulu
- 1 feuille de laurier
- 4 càs de lait concentré

Pour la garniture :

- 1 oignon
- 125g de noix de cajou

Préparation du plat :

Râper le gingembre. Ecraser l'ail. Hacher finement les oignons. Retirer l'excédent de gras des côtelettes d'agneau.

Dans un saladier, mélanger la coriandre, le paprika, le cumin, le fenouil, le curcuma, la cannelle, la cardamome, la girofle, le gingembre, l'ail et le vinaigre. Ajouter l'agneau et bien mélanger. Laisser reposer pendant 15mn.

Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter la viande marinée.

Couvrir et laisser mijoter sans ajout d'eau pendant 40mn.

Retirer du feu, ajouter les amandes et le yaourt. Remuer pour empêcher de coller. Remettre à cuire à couvert, jusqu'à ce que le liquide ait séché. Retirer du feu et réserver.

Pour le riz :

Laver et égoutter le riz. Trancher finement les oignons. Râper le gingembre. Ecraser l'ail.

Dans une grande casserole, faire fondre le ghee et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le gingembre et l'ail et faire sauter pendant 2mn.

Ajouter le riz, l'eau, le curcuma, la cannelle, la cardamome, les clous de girofle et le laurier. Bien mélanger. Faire bouillir jusqu'à ce que le riz soit aux 3/4 cuit, puis réduire à feu très bas.

Ajouter le lait concentré et continuer à cuire jusqu'à ce que le liquide restant soit absorbé.

Incorporer le riz avec une fourchette et retirer du feu. Transférer la moitié du riz dans un plat. Étaler dessus la moitié de l'agneau au curry. Faire une autre couche de riz, puis une nouvelle couche d'agneau.

Pour la garniture :

Peler, trancher et faire frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Faire frire légèrement les noix de cajou. Décorer le byriani d'agneau avec les rondelles d'oignon et les noix de cajou.

Servir bien chaud. Bon appétit !

Kosovo

La recette préférée d'Enada :

Pastice



Perberesit :per 4 persona

-300gr makarona spageti

-400ml qumesht

-3 veze

-djath i bardh i thermuar

-gjalp

- kripe

-piper i zi

-500ml salc beshamel

Pergatitja :

Ziejme makaronat ne uje te valuar me krip per gjysmen e kohes qe tregojne ne ambalazhin e tyre ,pasi gjysmen tjeter te kohes do te gatuhet ne furre. Ne nje ene rrahim mire vezet ,shtojme pak qumesht dhe vazhdojme serisht rrahjen edhe per pak caste. Shtojme djathin e bardhe te therrmuar ,pjesen tjeter te qumeshtit,pak kripe,pak piper dhe ne kete menyre kemi formuar «salcen»ne te cilen do te gatuhet makaronat.Vendosim makaronat ne nje tave te lyer me pak gjalp,shtojme salcen e formuar me siper dhe rregullojme me pirun siperfaqen ne menyre qe te jet e njetrajtshme.E mbulojme pasticen me salcen beshamel te pergatitur me pare, e sperkasim siper me disa copa gjalpi dhe e vendodim ne furre ne 180°C per rreth 20-25 minuta apo deri sa te ket mare ngjyre te kuqerremt ne siperfaqe. Pasi te jet pjekur, e lelme te ftohet per disa minutane menyre qe e gjithe perberja te mpikset dhe e presim ne copa si pas deshires.

Gratin de spaghetti

(plat chaud)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de Spaghetti -
- 3 œufs
- un verre de lait
- 250g de fromage râpé
- beurre
- sel
- poivre noir
- 500ml de sauce béchamel

Préparation:

Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante avec du sel pendant la moitié du temps indiqué sur l'emballage, puisque le plat cuira ensuite dans le four.

Dans un grand bol, battre les 3 œufs. Ajouter le verre de lait, le fromage râpé, la sauce béchamel, un peu de sel, un peu de poivre et rallonger avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.

Mélanger cette sauce avec les pâtes, et verser dans un grand plat beurré.

Parsemer de morceaux de beurre et faire cuire au four à 180 ° C pendant environ 20-25 minutes jusqu'à ce que la surface du gratin soit bien dorée. Une fois cuit, laisser reposer quelques minutes à la sortie du four.

Servir chaud.

Bon appétit!

Kosovo

La recette préférée de Mahmut :

Trilece

Per te ber nje trilece duhen

6 kokra vez
300ml qumsht
300ml pana
200g miell
200gr sheqer
vanille pluhur
300gr qumesht i kondesuar
karamel

Përgatitja:

Mount bardhë veze te bardh dhe sheqer, pastaj shtoni vezet një nga një.

Gradualisht shtoni maja dhe miell ngadalë dhe përzierje me një lugë. Vendin gjithë në një pjatë kallaj përzierje mbi tortë. Kur ajo thith të lëngshme, pour karamel parë dhe floured.

Piqem në 220 ° C për 30 minuta, apo deri sa lart merr një ngjyrë të kuqërremtë.

Hiq tortë nga pan dhe le të pushoni. Stërvitja e ardhshme me një pirun.

Mix një gjysmë litër qumësht me qumësht pluhur dhe derdh në gjellë, atëherë vendin e tortë në krye. Pastaj përzierje qumpërzierje mbi tortë. Kur ajo thith të lëngshme, pour karamel mbi ështëin e mbetur me krem dhe e qet

Trilece

(*“trileché” : dessert froid*)

Ingrédients :

- 6 œufs
- 300 grammes de sucre en poudre
- sucre vanillé
- 200 grammes de farine
- un sachet de levure
- 300 ml de crème
- 1 l de lait
- 300 grammes de lait en poudre
- Caramel (pour le nappage)

Préparation:

Montez en neige les blancs d'œuf et les sucres, puis ajoutez les jaunes un par un. Ajoutez graduellement la levure et la farine et mélangez lentement avec une cuillère. Placez le tout dans un plat préalablement beurré et fariné.

Enfournez à 220°C pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus prenne une couleur rougeâtre. Enlevez le gâteau du moule et laissez reposer. Percez le ensuite avec une fourchette.

Mélangez un demi-litre de lait avec le lait en poudre et versez le dans le plat, puis remplacez le gâteau par-dessus. Mélanger ensuite le reste du lait avec la crème et versez la mixture sur le gâteau. Quand ce dernier a absorbé le liquide, verser le caramel par-dessus.

Kosovo

La recette préférée d'Olsi :

Pule me oriz



Perberesit :

1 kg Oriz
1 Pule rreth 1 kg e gjusm
1 Qep te mesme
2 Lug gjalp
1 Got vere te bardh
Kryp

Përgatitja :

Pastroni pulen dhe vendoseni te ziej ne uje te bollshem. Shtoni kripten. Nderkohe grini qepen imet dhe vendoseni te kavardiset me gjalpin, kur qepa te kete marr ngjyre te art shtoni orizin dhe skuqeni paksa. shuajeni me veren e bardhe.

Kur pula te jete gati, ndajeni ne copa, nese deshironi dhe vendoseni te piqet ne nje tave furre te bollshme me ane te larta per 10-15 minuta. Koha e mjaftueshme sa te theket paksa. hiqeni nga tepsia dhe ruajeni menjane.

Hidhni orizin ne tepsi, (masni lengun e pules qe duhet te jet 2 litra, nese keni me pak shtoni uje te nxehte) shtoni siper orizit lengun e pules, regulloni me kripte nese eshte e nevojshme. Perzieni orizin me lengun, vendosni pulen siper, vendoseni ne furren ne maksimumin e temperatures qe ka furra juaj dhe lereni te ziej derisa lengu te jet avulluar plotesisht ose kur mbi siperfaqen e orizit te jen formuar vrime. Sipas deshires munde ta aromantizoni me koper.

Sherbejeni.

Poulet au riz

(plat chaud)



Ingrédients :

1 kg de riz
1 poulet
1 oignon
2 cuillères de beurre
1 verre de vin blanc
sel

Préparation :

Nettoyer le poulet et laisser mijoter dans une grande quantité d'eau salée, dans une grande casserole, pendant une heure.

Lorsque le poulet est prêt, le diviser en morceaux, et mettre à cuire dans une grande poêle au four pendant 10-15 minutes. Quand le poulet est doré, le sortir du four et le mettre de côté en le gardant au chaud.

Versez le riz dans un grand plat, et ajouter le bouillon de poulet et de l'eau chaude pour obtenir environ 2 litres. Ajouter du sel si nécessaire, placer le poulet par-dessus, et mettre dans le four à sa température maximale (Thermostat 10 ou 15). Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé ou lorsque la surface du riz forme des trous.

Vous pouvez ajouter de l'aneth selon votre goût.
Servir chaud.

Kosovo

La recette préférée de Valmira :

Bakllava

Perberes

5ve -1 eplot de 4 te kuqe

1 gote vaj

1 gote qumesht

1 luge te mesme sheqer

1maje thike krip

rreth 500gr miell

rreth 400gr arra te qeruara e te
coptuara

200 -300gr gjalpe

sherbeti

2 kavanoza te medha me sheqer

rreth 1,2kg

2 kavanoza te medha me uje



Për të gatuar bakllava turke
veprojmë në këtë mënyrë: Në një
tavë hedhim miellin dhe të gjithë

përbërësit e tjerë, vezët, kosin, vajin kikirik, kripën, uthullën dhe i përziejmë të gjitha bashkë derisa të na bëhet një masë brumi. E lëmë gati 1 orë në frigorifer të futur në një qese pastaj e ndajmë brumin në 3 ose katër pjesë në varësi të sasisë së brumit që do të na dalë. Çdo pjesë që e kemi ndarë do ta ndajmë në 21 brume të vogla (një petë do të dalë nga 7 brume të vogla). Kështu do të vazhdojmë ti bëjmë të gjitha pjesët e brumit që na kanë mbetur. I marrim një nga një brumet e vogla dhe i pudrosim me niseshte, duhet ti hedhim shumë niseshte. Marrim pecin dhe i hapim një madhesi të vogël petët mbasi i kemi hapur të 7 brumet e vogla në 7 petë të vogla i vëmë njëra mbi tjetrën dhe i hapim me pece duke e bërë në një petë të vetme. Pasi i kemi hapur të 7 petët në një të vetme sa është tava e shtrojmë mbi tavë. Në këtë moment do të hedhim arrat e grira sipas dëshirës kështu do të vazhdojmë derisa të kemi hapur edhe petët e tjera, dhe pas cdo pete ne do të hedhim arrat domethënë do të behet me tre ose katër shtresa, kjo varet ne sa pjesë do ta ndajme brumin. Mbasi e kemi shtruar të gjithë tavën fillojmë e presim sipas dëshirës. Në momentin që është prerë e gjitha do të hedhim gjalpin e shkrirë në të gjitha ndarjet e copave. E lëmv ta thithi të gjithë gjalpin gati për 10 minuta dhe e fusim në furrë në temperaturë 100° ku e lëmë gati 3 orë. Furrën do ta ndezim pak më përpara në temperaturën 180° edhe në momentin që do të fusim tavën e gradojmë në 100°. Pastaj marrim një pjesë pete të vogël e fërkojmë me të dyja pëllëmbat dhe nëse ajo nuk thërmohet plotësisht ne do t'ja ngremë pak temperaturën 150° ose 160° në varësi te stufës dhe e lëmë deri sa të bëhet dhe të marrë atë ngjyrë që dëshirojmë. Në momentin që na ka marrë ngjyrën që duam e fikim furrën dhe tavës i vendosim një letër guzhine dhe e lëmë derisa të dali nxehtësia e madhe.

Baklava

(dessert froid ou collation)

liste des ingrédients :

5 oeufs -1 complet et 4 jaunes
1 verre d'huile
1 verre de lait
1 petite cuillère de sucre
une pincée de sel
500g de farine
400g de noix

Pour le sirop :

2 pots de sucre (environ 1,2kg)
2 grands pots d'eau

Préparation de la recette :

Prévoir un saladier, un plat à gratin 32x20cm, une casserole, 1 cuillère à soupe, des ciseaux, une spatule, un cure-dents, un couteau à scie, un pinceau. Préchauffer le four chaleur tournante à 160°C.

Poser les feuilles de pâte à filo, les côtés les plus longs à l'horizontale. Les découper en une fois, par le milieu, pour obtenir 20 rectangles pouvant couvrir le fond du plat prévu.

Faire fondre 10g de beurre puis mélanger dans le saladier, avec amandes effilées, amandes en poudre, sucre, 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou moitié eau, moitié eau de fleur d'oranger), 1 cuillère à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de cannelle. Faire fondre les 100g de matière grasse puis installer, à proximité, sur la table de travail.

Avec le pinceau, graisser le plat puis installer un rectangle de pâte, le badigeonner, et ainsi de suite, successivement en superposant 6 rectangles. Répartir les 3/4 de la préparation et tasser un peu avec la spatule. Installer 4 nouveaux rectangles en badigeonnant à chaque fois de matière grasse. Etaler ensuite le reste de la préparation.

Superposer 8 à 10 nouveaux rectangles en badigeonnant les deux derniers avec la matière grasse fondue additionné d'1 cuillère à café de miel. Utiliser ce qui reste sur le dessus. Piquer toute la surface de feuilletage avec le cure-dents.

Pré-marquer la découpe en losanges avec le couteau à scie: trois traits dans le sens de la longueur, puis des traits obliques, dans le même sens, en partant du début de chaque trait horizontal. Poser une lamelle ovale d'amande sur chaque losange, voir sur les triangles du bord, et badigeonner chaque lamelle avec le pinceau encore chargé de matière grasse. Mettre au four, à 160°C, pendant 30mn, puis 5mn à 180°C. Cela doit dorer mais pas brunir.

Avant la fin de la cuisson, faire liquéfier le miel restant dans la casserole déjà utilisée en le chauffant jusqu'à frémissement, avec 5 cuillères à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger, ainsi qu'une grosse pincée de cannelle. Sortir le plat du four et répartir le sirop de miel à la cuillère.

Laisser refroidir. Le feuilletage peut s'incurver un peu sur le dessus mais il reprendra sa place avec l'attente et l'assemblage se fera. 24h après, inciser en repassant plusieurs fois au couteau à scie en suivant les tracés.

Poser les baklavas sur un plateau de présentation.



Kosovo

La recette préférée de Venera:

Receta per File Pule

Përbërësit:

800g file pule

2 vezë

200g miell

¼ Lemon

Vaj

Kripë

Patate



Udhëzimet për përgaditje:

Marrim filetat e pulës, rrahim vezet i leme ne tavoline ne nje pjate, fileten e lyejme me pak kripe, i kalojme te pjata ku kemi vezët, pastaj te mielli ndërkoh e veme dhe vajin te digjet, Pasi vaji te jetë bere mjaftueshem i nxehte i kalojme filetat nje nga nje pastaj i rrotullojmë herë pas here. Pastaj i skuq dhe patatet pasi qe i keni prerë sikur pomfriti.

Marrim pjatën ku do e servirim, i shtrojmë fletë sallate e feta limoni të prera hollë, Me nje ane vendosim pomfritin dhe sallatën.

Recette de l'assiette composée au Filet de Poulet

Ingrédients:

800g de filet de Poulet

2 œufs

200g de farine

½ citron

huile

sel

pommes de terre



Instruction pour la préparation:

Battre les œufs dans une assiette creuse. Prendre les filets de poulet, les passer dans l'assiette d'œufs battus, puis dans une assiette de farine, et les faire griller dans l'huile bien chaude, de chaque côté.

Puis faire frire les pommes de terre après les avoir coupées comme des frites.

Sur chaque assiette, placer quelques feuilles de salade, des rondelles de citron, le poulet grillé, éventuellement coupé en lamelles et les frites. Vous pouvez ajouter un assortiment de crudités (tomates, concombre, chou rouge, cornichon... selon la saison et votre goût).

Kosovo

La recette préférée de Rosalinda :

Perberesit (*plat chaud*)

- 400 gr mish vici
- 2-3 kokrra qepe e bardhe
- 150 ml salce domate
- 2 luge gjelle miell
- 1 gote vere e kuqe
- piper i zi
- vaj ulliri
- kripe



Ingrédients :

- 400 gr de bœuf
- 2-3 feuilles de laurier
- 150g de sauce tomate
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse de vin rouge
- poivre noir
- une cuillère à café d'huile d'olive
- sel

Préparation :

Prendre une casserole de taille moyenne, y faire chauffer l'huile d'olive.

Après quelques minutes, ajouter la viande coupée en petits morceaux.

Après remuer la viande avec un verre de vin rouge. Également ajouter la feuille de laurier. Laisser chauffer pour faire évaporer l'alcool, puis ajouter la sauce tomate. Poivrer et saler. Ajouter un peu d'eau. Dans une autre casserole, verser la farine avec un peu de bouillon, faire chauffer en remuant jusqu'à épaississement, puis ajouter la viande. Couvrir avec un couvercle et laisser cuire à feu doux 10 minutes. Le plat est prêt !

Kosovo

La recette préférée de Faton :

Pasuli

Ne pasul ka :

1kg kokrra te bardha

2l uje

2 kep

1kg mish

0,20g kryp

200g zejtin

0,20g byber



Ragout de haricots blanc (plat chaud)

Ingrédients :

1kg de haricots blancs en grains

2l d'eau

2 oignons

1kg viande

0,20g de sel

200g d'huile d'olive

0,20g de poivre

Faire griller la viande dans l'huile d'olive, puis la retirer de la casserole. A la place, verser l'eau, les oignons émincés, les haricots blancs, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Ajouter ensuite la viande, bien remuer, laisser cuire encore 5mn puis servir chaud.

Portugal

La recette préférée de Cristiana et d'Ezequiel :

Bitoque

Uma receita fácil confeccionar e excelente para inesperados.

Número de doses: 4 porções

Tempo de Preparação:

15 Minutos

Tempo de Cozedura:

30 Minutos

Pronto em: 45 Minutos

Dificuldade:Fácil

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 bifes da vazia
- 4 dentes de alho
- 4 ovos
- Sal



Preparação:

Fase 1: corte o alho em tiras pequenas .

Fase 2: frite a carne com o alho, o sal e deixe o resto com a (base) durante 30 minutos.

Fase 3: divida a quantidade de óleo em 4 partes e bife e então os faça assar na frigideira.

Fase 4: mantenha o bife morno durante os ovos fritam,

Fase 5: numa frigideira cozinhar um ovo ao mesmo tempo meter o óleo.

Fase 6: coloque um bife em todo prato e forneça com um ovo.

Fase 7: sirva com o arroz branco, batatas fritas e uma salada de tomate.

Bitoque

(assiette composée)

Une recette facile à faire et excellente !

Nombre de portions: 4 portions

Temps de préparation: 15 Minutes

Temps de cuisson: 30 Minutes

Prêt en: 45 minutes

Difficulté: facile

ingrédients:

- 2 cuillères à soupe soupe d'huile d'olive
- 4 steaks
- 4 gousses d'ail
- 4 œufs
- Sel



Préparation:

Étape 1: Couper l'ail en fines lamelles.

Étape 2: Saupoudrer la viande avec l'ail, le sel et laisser reposer pendant 30 minutes.

Étape 3: Divisez la quantité d'huile en 4 parties et enduire les steaks sur les deux faces, puis les faire griller à la poêle.

Étape 4: Garder au chaud pendant la cuisson des œufs.

Étape 5: Dans une autre poêle faire cuire un œuf à la fois dans l'huile.

Étape 6: Placez un steak sur chaque assiette et garnir d'un œuf.

Étape 7: Servir avec du riz blanc, des frites et de la salade de tomates.

Portugal

La recette préférée d'Ezequiel :

Las paellua.



Preparación

Se pone la paella al fuego con el aceite y, cuando esté muy caliente, se añade el pollo y el conejo que se ha troceado previamente. Se sofríe la carne hasta que quede ligeramente dorada. Se pela, se despepita y se tritura el tomate y luego se fríe, a fuego lento, junto con los trozos de pimiento durante 7 u 8 minutos. Cuando el sofrito esté casi terminado se añaden una pizca de sal, las carnes y el pimentón y se sofríe todo de nuevo sin que se queme. Agregamos agua hasta cubrir el sofrito y dejamos cocer. El tiempo depende de la consistencia de las carnes. Si el ave o el conejo son de corral, se calcula 30 ó 35 minutos. Diez minutos antes de que termine el tiempo que hemos calculado para la cocción de las carnes, se añaden las judías y el garrofó; de esta manera quedan en su punto. También podemos echar los caracoles, purgados anteriormente. Al finalizar el tiempo de cocción se añade más agua caliente y se deja continuar la ebullición otros 3 ó 4 minutos más. Se agregan las hebras de azafrán y la ramita de romero, se rectifica de sal y se mantiene la ebullición 5 minutos más. Después se añade el arroz de forma igualada y se deja que cueza otros 5 ó 6 minutos a fuego alto, que se irá bajando paulatinamente. Una vez finalizada la cocción se deja que repose durante unos minutos para que el arroz termine de absorber el caldo. Otra variedad es la paella mixta, que se puede servir con ingredientes como mejillones, gambas, langostinos, cigalas o calamares.

La paella

Temps de préparation : 90 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) : - 1 kg de riz long grain

- 1 kg de morceaux de poulet
- 500 g de côtes de porc avec os coupées en morceaux
- 1 kg de grosses moules lavées à plusieurs eaux et grattées en enlevant les barbes
- 1 kg de lanières de calamars coupées en gros carrés
- 12 à 15 langoustines ou gambas
- 35 cl d'huile d'olive
- 2 gros oignons doux coupés en lamelles
- 4 ou 5 gousses d'ail écrasées en ayant pris soin d'enlever le germe central
- 6 tomates bien mûres ébouillantées et pelées
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert) lavés, épépinés et coupés en lanières
- 1 chorizo doux
- petits pois ou haricots verts ou artichauts (facultatif)
- 2 sachets d'épices à paella
- sel
- poivre



Préparation de la recette :

Préparer une grande casserole d'eau bouillante avec 1 cuillère à soupe de sel, du poivre mouliné et 2 sachets d'épices safranés pour paëlla qui vous servira de bouillon.

Dans la Paëllera (grand poêle large et épaisse spéciale pour faire la paëlla), verser l'huile d'olive froide et mettre les calamars, laisser les revenir puis ajouter les viandes et le chorizo coupé en rondelles en enlevant la peau quand l'huile est bien chaude.

Dès que les viandes sont dorées, y mettre les oignons et l'ail pressés ainsi que les lanières de poivron. Quand le tout a pris de la couleur, ajouter les moules et les langoustines (ou gambas).

Laisser les moules s'ouvrir et les gambas rougir.

Ajouter alors les tomates en morceaux et mélanger quand tout est bien revenu.

Ajouter le riz en pluie en le répartissant régulièrement dans le plat puis recouvrir avec le bouillon très chaud.

Laisser cuire le riz 25 à 30 min environ et ne plus mélanger.

Goûter et s'il manque du liquide, ajouter du bouillon pour que le riz l'absorbe bien et continue sa cuisson.

Ajouter éventuellement des petits pois ou des haricots verts ou des artichauts, blanchis pour chacun d'eux.

Décorer le plat en arrangeant les gambas ou langoustines plantées dans le riz ainsi que les moules.

Couper quelques citrons et les mettre autour du plat.

Voilà c'est prêt.

Buen provecho !

Vietnam

La recette préférée d'Anh-Duong

Gâteau de riz avec haricots verts

(Pour 12 gâteaux)

Collation

Temps de préparation: 2-3h

Temps de cuisson: 15- 20min.

Niveau: Facile



I) Ingrédients :

- poudre collante : 200g
- farine : 10g
- haricots verts pelés : 100g
- sucre : 100g
- eau chaude : 150ml
- huile : 1 cuillère

II) ustensiles :

- Une cocotte vapeur
- Un grand bol
- Une grande assiette

III) Recette :

Tremper les haricots dans l'eau pendant 2 à 3 heures.

Mélanger la poudre collante, la farine et 50g de sucre. Ajouter doucement 150ml d'eau puis pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. La mettre de côté. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

Faire bouillir les haricots verts et les écraser.

Façonner la pâte en 12 boules.

Mélanger les haricots écrasés avec l'huile et le sucre qui reste puis façonner en 12 boules plus petites.

Presser chaque boule de pâte à plat, mettre chaque boule de haricot dans chaque boule de pâte et les refermer pour que la pâte entoure les haricots.

Mettre les gâteaux dans la cocotte et les faire cuire à la vapeur pendant 15 à 20 minutes.

Bánh dày đậu xanh

(Cho 12 bánh)

Đồ ăn nhẹ

Thời gian chuẩn bị: 2-3h

Thời gian nấu: 15-20min

Mức độ: Dễ



I) Nguyên liệu :

- Bột nếp: 200gr
- Bột gạo: 10g (có thể dùng bột mì thay thế)
- Đậu xanh đã được cà vỏ: 100gr
- Đường: 100gr
- Nước ấm: 150ml
- Dầu ăn: 1 thìa ăn cơm

II) Dụng cụ :

- Một nồi áp suất hơi nước
- Một bát lớn
- Một đĩa lớn

III) Cách làm :

Ngâm đậu trong nước cho 2-3 giờ.

Trộn bột nếp, bột và 50g đường. Từ từ thêm 150 ml nước và sau đó nhồi cho đến khi bột không còn dính. Đặt sang một bên. Ủ bột trong 30 phút trước khi nặn bánh.

Nấu chín đậu bằng cách, cho nước ngập xâm xấp mặt đậu. Bắc nồi lên bếp đun đến khi nước sôi thì hạ xuống lửa nhỏ để cho đậu chín. Khi đậu chín thì đánh nhuyễn phần đậu, mức 1 bát đậu riêng ra để làm vỏ đậu bên ngoài.

Chia khối bột thành 12 phần bằng nhau rồi vo tròn từng phần lại. Dem trộn ½ chỗ đậu xanh với 1 thìa ăn cơm dầu ăn và 50 gr đường. Trộn cho thật nhuyễn để đường tan hoàn toàn rồi cũng chia làm 12 phần bằng nhau và vê bánh dày sao cho tròn lại (nếu thích có thể trộn thêm dừa bào sợi).

Ấn dẹt từng viên bột, cho viên đậu vào giữa miếng bột rồi gói miếng bột cho bao kín đậu. Sau đó lại vo tròn rồi ấn hơi dẹt.

Xếp bánh lên trên lớp lá chuối (giấy bạc), đập vung lại và hấp bánh trong khoảng 15 – 20 phút là bánh chín (thì thoáng nên mở vung để lau nước đọng trên vung nồi hấp, không để nước nhỏ xuống bánh sẽ làm bánh bị nhão).

Khi bánh dày đậu chín, lấy bánh ra và lăn bánh qua ½ chỗ đậu xanh còn lại sao cho đậu bao quanh hết cả hai mặt bánh.