

Melting popote

Les goûts d'ailleurs

Gabriela Mirescu et Holger Huber

Roumanie



Ciorba de vacuta

Pot-au-feu de bœuf

Papanasi

Pâtisserie roumaine au saindoux

4 personnes

Ciorba de vacuta

Ingrédients

0,5 kg	de bœuf à l'os (environ 350-400 g de viande maigre)
1/2	gros oignon (env. 200 g)
1	carotte
1/2	gros poivron
	persil ou racine de persil
1/4	de céleri-rave
100 g	de haricots verts
75 g	de petits pois
500 g	de pommes de terre
100 g	de chou
2	tomates fraîches ou 200 g de tomates en bouillon Sel
	livèche, persil vert, aneth
	bouillon
	chou jus pour acidifier
1	piment (facultatif)

Préparation

Couper la viande en morceaux, la pomme de terre en cubes.
Couper les légumes-racines en petits dés, ainsi que l'oignon.
Couper les poivrons en lanières, les tomates en tranches.
Couper le persil et la livèche en petits morceaux.
Dissoudre le concentré de tomates dans 75 ml d'eau.
Laver soigneusement les petits pois et les haricots et les égoutter.
Faire cuire la viande dans l'eau dans laquelle on a ajouté le sel (ou le cube de bouillon), écumer.
Lorsque la viande est presque cuite, ajouter les légumes et faire cuire.
Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le concentré de tomates, les tranches de tomates, les petits pois, les haricots et poursuivre la cuisson pendant environ 5 minutes.
Ajouter les feuilles finement hachées (persil et livèche) et laisser reposer.



2024

Papanasi

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de fromage blanc, 20 % de matières grasses

50 g de sucre

1 œuf(s)

½ pincée(s) de sel

½ sachet de sucre vanillé

½ cuillère à soupe de jus de citron

¼ citron(s), zeste de celui-ci, en zestes

100 g de farine

½ cuillère à café de levure chimique

Pour servir :

100 g de crème fraîche un peu de lait

½ pot de confiture de griottes ou de fruits des bois, de 340 g env.

2dl huile ou Saindoux pour friture

Préparation

Laisser égoutter le fromage blanc dans une passoire pendant la nuit.

Le lendemain, mélanger le fromage blanc sec avec le sucre, les œufs, le sel, le sucre vanillé, le jus de citron et les zestes de citron. Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique et mélangez. Si le fromage blanc était encore trop humide ou les œufs trop gros, il faut éventuellement ajouter encore de la farine. Laisser reposer la pâte quelques instants.

Entre-temps, faire chauffer l'huile de cuisson dans une casserole.

Former huit grandes et huit petites boules de pâte. Percer un trou au milieu des grandes boules pour qu'elles aient la forme d'un beignet. Pour cela, il faut beaucoup de farine pour que la pâte ne colle pas.

Faire frire les anneaux de pâte et les petites boules l'un après l'autre dans la graisse, en les tournant entre-temps. Laisser égoutter la pâte sur un papier absorbant.

Mélanger la crème avec un peu de lait jusqu'à obtenir une consistance lisse. Réchauffer légèrement la confiture.

Dresser les papanasi de la manière suivante : Placer une boule sur un anneau de papanasi, ajouter une ou deux cuillères de crème et de confiture et servir les papanasi encore chauds.

