

LES
RECETTES

SAISON 1

MAMMA
EN
CHEF

TV5

Une série réalisée par
JACK LAFORTUNE

JED Lab.

Biélorussie



Ingrédients :

- 4 pommes de terre
- 450 g de bœuf haché
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Laver soigneusement les pommes de terre et les sécher dans un torchon propre. Les peler avant de les râper finement.
- Transférer les pommes de terre râpées dans une passoire pour extraire le maximum de liquide. Saler et poivrer les pommes de terre.
- Déposer les pommes de terre râpées dans un saladier. Ajouter la farine puis mélanger.
- Incorporer l'œuf battu et le lait. Saler, poivrer, bien remuer, en évitant la formation de grumeaux.
- Prendre de la pâte de pommes de terre et former un gâteau avec les mains. Placer une boulette de bœuf haché au centre du gâteau.
- Relever les bords du gâteau et les fixer de manière à ce que la garniture soit complètement cachée. Donner au gâteau une forme ronde et plate. Répéter l'opération avec le reste de la pâte et du bœuf haché.
- Verser l'huile d'olive dans une grande poêle et la faire chauffer à feu vif. Lorsqu'elle est bien chaude, baisser à feu doux.
- Faire cuire 10 minutes avant de retourner les kolduny, puis dorer à nouveau 10 minutes sur l'autre face.



Salade biélorusse

Ingrédients :

- 1 poitrine de poulet
- 250 g de champignons
- 250 g d'ananas
- 250 g de noix de grenoble
- 25 g de fromage râpé
- 2 c. à soupe de mayonnaise

Préparation :

- Faire bouillir la poitrine de poulet, et l'effilocheur ensuite dans un bol.
- Trancher les champignons et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Couper l'ananas en cubes.
- Mélanger le poulet et la mayonnaise. Ajouter sel et poivre au goût.
- Ajouter un par un les ingrédients dans un grand bol à salade, sans mélanger, en commençant par le poulet, qu'on met tout au fond du bol.



Ingrédients :

- 6 gros œufs à température ambiante
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 1/3 tasse de farine tout usage
- ½ c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 3 pommes moyennes / grosses
- 1 c. à soupe de sucre à glacer

Préparation :

- Préchauffer le four à 350 ° F.
- Tapisser le fond d'un moule de papier parchemin. Cette recette est pour un moule à charnière standard de 9 po avec des parois de 3 po de hauteur. Elle devrait également fonctionner dans un plat de cuisson carré de 8 x 8 po.
- Dans un bol, mélanger la farine avec la levure chimique. Réserver.
- Peler, épépiner et couper les pommes en petits morceaux. Mélanger les pommes avec quelques gouttes de jus de citron. Réserver.
- Fouetter les œufs à haute vitesse pendant 1 minute jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Ajouter graduellement le sucre en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe. S'assurer de battre suffisamment les œufs et le sucre.
- Tamiser le mélange de farine dans le mélange d'œufs battus en trois incréments, en repliant la pâte avec une spatule pour combiner chaque ajout. Gratter le fond du bol pour s'assurer que les poches de farine ne sont pas manquées. Arrêter de mélanger lorsqu'on ne voit plus de stries de farine.
- Incorporer rapidement 1 cuillère à café d'extrait de vanille.
- Incorporer les pommes coupées en dés, en réservant 1 tasse pour le dessus. Plier juste assez, pour combiner dans la pâte, puis verser la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Étaler la pâte uniformément avec une spatule et couvrir avec le reste des pommes.
- Cuire au four à 350 ° F, de 55 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu du gâteau en ressorte propre.
- Une fois le gâteau aux pommes cuit, retirer du four et laisser refroidir dans son moule pendant 15 minutes. Démouler et transférer sur une grille.
- Une fois que le gâteau est légèrement refroidi, saupoudrer le dessus de sucre en poudre et servir.







TV5

MAMMA
EN
CHEF

JED Lab.