

## SOUPE DE BETTRAVE ROUGE POLONAISE

Recette d'Alicia

**15 minutes de préparation /25 minutes de cuisson**

### Ingrédients :

- 400 g de betteraves cuites
- 1 pomme de terre
- 1 blanc de poireau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 4 brins de menthe
- Sel / poivre



### Déroulement de la recette :

1. Eplucher la pomme de terre et les betteraves
2. Couper la pomme de terre et les betteraves en morceaux sur une planche à découper
3. Couper le blanc du poireau en rondelle.
4. Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire suer le blanc du poireau avec les graines de cumin.
5. Lorsque le blanc du poireau devient tendre, ajouter la pomme de terre, les morceaux de betteraves et le bouillon de volaille émietté
6. Faites cuire 20 min et mixez en incorporant la crème. Versez le velouté dans des bols ou des coupes, parsemez du reste de cumin et de menthe effeuillée et servez.

## Galettes de pomme de terre polonaise

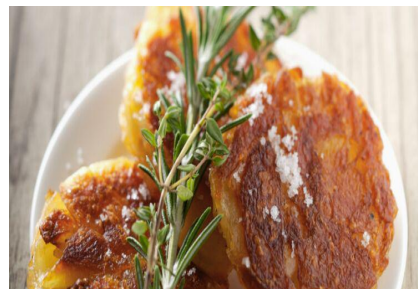
Recette de Louna et Cyrielle

Pour 4 personnes

Durée 25 minutes

### Ingrédients :

- Sel
- 6 pommes de terre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- un peu d'huile



### Déroulement des étapes

- 1) Eplucher et râper les pommes de terre finement
- 2) Enlever l'eau rendue avec une cuillère puis y ajouter la farine, les œufs, le sel et le poivre
- 3) Chauffez de l'huile dans une poêle
- 4) Avec une cuillère à soupe faire des petits tas que l'on étale, les faire frire des 2 côtés

## Boulettes de viandes

Recette de cyrielle et Louna

Temps de préparation : 2h

### Ingrédients :

- Sel/poivre
- Thym
- 675 g de viande de porc et de bœuf
- 2 échalotes
- 3 œufs
- Pain blanc
- Margarine
- Cube or de volaille
- Viandox
- 5 cuillères à soupe de farine



### Déroulement de la recette

1. Mélanger la viande de porc et celle de bœuf
2. incorporer un œuf, de la mie de pain trempée dans du lait ou de l'eau, thym , 2 échalotes émincées, sel et poivre
3. Faire des boulettes de cette préparation
4. Faire fondre de la margarine dans une poêle a rebords antiadhésive
5. Faire revenir la dernière échalote
6. Ajouter les boulettes, les faire revenir de chaque coté pendant une dizaine de minutes
7. Saupoudrer de farine
8. Ajouter un petit verre d'eau
9. Baisser le feu
10. Ajouter un cube or, du thym, sel et poivre
11. Laisser mijoter une heure a feu doux
12. Ajouter de l'eau si nécessaire
13. En fin de cuisson, mettre deux cuillères à soupe de viandox et épaissir la sauce avec un mélange de farine et d'eau (prendre un verre, mettre 5 cuillère a soupe de farine, aouter de l'eau mélanger jusqu'à obtenir une pate homogène)
14. Rectifier l'assaisonnement
15. Servir avec purée frite ou pomme sauté

## Recette Polonaise : La pasta syczpiorkowa

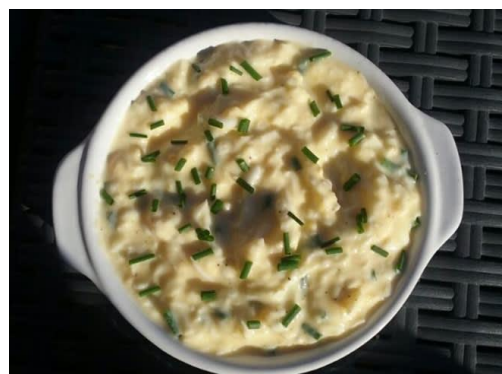
Recette Alice et Seylan

### Ingrédients :

- 6 œufs
- 150g de yaourt nature
- Quelques brins de ciboulette
- sel poivre

### Déroulement de la recette :

- 1- Faire cuire les œufs puis les laisser refroidir
- 2- Les écailler
- 3- Les râper et les mélanger avec le yaourt
- 4- Saler, poivrer
- 5- Incorporer la ciboulette finement taillée
- 6- Bien mélanger, A étaler sur du pain grillé, Bon appétit ! **ciesz się posiłkiem**



## Salade polonaise d'hiver

## Recette de Céline

**Durée : 20/25 minutes de préparation - 25 minutes de cuisson**

### Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 4 œufs durs
- 3 cornichons russes gros
- 200 g petits pois en conserve
- 150 g maïs
- 100 g mayonnaise
- 1 oignon nouveau
- Branches de persil ( un peu )
- Sel
- Poivre



### Déroulement de la recette

- 1) Faire cuire à l'eau, les pommes de terre et les carottes épluchées.
- 2) A la fin de la cuisson, égoutter et laisser refroidir
- 3) Faire cuire les œufs 10 minutes (décompter le temps de cuisson à partir du moment où l'eau bout
- 4) Ecailler les œufs puis les couper en dés
- 5) Couper en morceaux les pommes de terre, les carottes, les cornichons.
- 6) Emincer l'oignon
- 7) Egoutter le maïs et les petits pois dans une passoire
- 8) Mélanger tous les ingrédients dans un saladier avec la mayonnaise.
- 9) Décorer avec des feuilles de persil ciselées
- 10) Saler et poivrer
- 11) Servir bien frais

## Babka cytrynowa (Gâteau au citron polonais)

### Ingrédients / pour 12 personnes

300 g de farine T45  
120 g de féculé de pommes de terre  
2 zestes de citrons bio + 5 cl de jus  
5 oeufs  
1 sachet de levure chimique (11g)  
200 g de sucre glace  
250 g de beurre doux  
1/2 cc de sel fin  
1/2 cc d'arôme naturel de citron  
80 g d'amandes finement moulues  
Pour le glaçage :  
180 g de sucre glace  
1 blanc d'oeuf  
3 cs de jus de citron



### Réalisation

Facile : 1 h 20 mn

#### PRÉPARATION

1. **1**Préchauffez le four à 180°C, chaleur ventilée. Mélangez le beurre ramolli et les sucres dans le bol du robot, ajoutez les œufs entiers, un par un, en faisant fonctionner le robot par brèves impulsions entre chaque. Ajoutez enfin les amandes en poudre.
2. **2**Lorsque l'ensemble est homogène, ajoutez le zeste finement râpé des 2 citrons et 5 cl de jus, l'arôme naturel de citron, la farine tamisée avec la féculé, la levure et le sel. On obtient une pâte assez compacte, c'est normal. Versez l'appareil dans le moule préalablement beurré et fariné.
3. **3**Faites cuire 45 minutes au four à 180°C. Baissez le thermostat à 150° et poursuivez la cuisson encore 10 à 15 minutes en couvrant le dessus du gâteau d'un papier aluminium s'il a tendance à trop colorer. Le temps de cuisson peut varier d'un bon 1/4 d'heure en fonction du moule et des fours, fiez-vous à votre instinct et vérifiez en plongeant une aiguille dans la pâte, elle doit ressortir sèche.
4. **4** Laissez refroidir la babka avant de la démouler. C'est un gâteau qui se casse très facilement si on le manipule à la sortie du four.

#### Pour finir

Lorsque la babka est parfaitement froide, préparez le glaçage. **Fouettez** le blanc en neige, ajoutez le sucre glace puis détendez avec le jus de citron (adaptez la quantité de jus au besoin, tout dépend du poids de départ de votre blanc d'oeuf). Le glaçage doit s'étaler assez facilement sur le gâteau sans être très coulant. Il doit recouvrir le gâteau d'une couche à peine translucide. Laissez sécher à température ambiante au moins 2h. Si vous voulez un glaçage plus opaque, **passez** une deuxième couche après séchage complet de la première (il vous restera assez de glaçage avec les proportions indiquées).

## Recette de Sernik : gâteau au fromage polonais

Recette : Maëlys et Lucie    Temps de préparation: 30 minutes    Temps de cuisson: 1h

Difficulté: Facile

**Ingrédients (6 personnes):**

### **POUR LA PÂTE**

- 200g de farine
- ½ sachet de levure
- 75g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1jaune d'œuf
- 90g de beurre
- 10 ml d'eau

### **POUR LA GARNITURE**

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 500g de faisselle (ou fromage blanc)
- 50g de raisins secs
- 20 g de farine pour les raisins
- 1 zeste de citron
- 50g d'amandes effilées



### **Déroulement de la recette :**

#### **Pour la pâte :**

- 1- Placer les raisins dans un bol d'eau chaude pendant 10 minutes. Essorez-les et roulez-les dans la farine
- 2- Préchauffer le four à 170°C
- 3- faire la pâte : mélanger la farine, le beurre, le sucre et le sel
- 4- Ajouter le jaune d'œuf, mélanger à nouveau. Former une boule et placez -la au réfrigérateur le temps de préparer la suite.

#### **Pour la garniture :**

- 1- Séparer les blancs des jaunes.
- 2- Fouettez ensemble les jaunes et le sucre
- 3- Ajouter la vanille, la faisselle bien égouttée, les raisins secs et mélanger avec une Maryse
- 4- Zester le citron et ajouter le zeste à la préparation
- 5- Fouettez le blanc en neige ferme et ajouter délicatement à la préparation

### **ASSEMBLAGE**

- 6- Etaler la pâte au fond d'un moule charnière de 20 cm beurré, d'un cercle à pâtisserie beurré ou d'un moule à manqué
- 7- Verser la garniture sur la pâte
- 8- recouvrir d'amandes effilées

9- Enfourner pendant 1h dans le four à chaleur tournante

## Tarte polonaise Karpatka

Préparation: 1 heure 30 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 10

### Ingrédients

Pour la [crème de remplissage](#):

2 œufs

50 g de maïzena

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

500 ml de [lait](#)

90 g de beurre



Pour la [pâte à choux](#):

120 g d'eau

120 g de lait

4 œufs

150 g de farine

80 g de beurre

1 à 2 cuillère(s) à café de sel

1 cuillère à café de sucre / Sucre en poudre

### Préparation

Préparer la crème de remplissage. Fouetter les œufs avec le sucre, puis incorporer la maïzena et le sucre vanillé. Ajouter le lait à ce mélange. Mettre le tout dans une casserole et placer sur feu moyen. Bien mélanger pour faire épaissir la crème. Recouvrir d'un film plastique au contact et laisser refroidir.

En attendant, fabriquer la pâte à choux. Mettre l'eau et le lait dans une casserole. Ajouter le beurre et faire cuire sur feu moyen en laissant fondre les 2 ingrédients ; mélanger. Quand le composé est presque bouillant, ajouter le sel et le sucre glace. Lorsque tout est dissout, retirer du feu et verser toute la farine en une seule fois. Bien mélanger. Remettre sur le feu et continuer de remuer, laissant la masse de compacts se détacher des parois de la casserole et commencer un grésillement fin et continu. Continuer et remuer pendant quelques minutes, puis éteindre le feu.

Laisser refroidir en déposant le mélange dans un saladier. Incorporer les œufs un à la fois en fouettant bien après chaque ajout. Diviser la quantité de pâte à choux obtenue en 2 parties égales.

Étaler la moitié de la pâte, sans trop l'égaliser, dans un moule de 20 cm tapissé de papier sulfurisé. Enfourner à 210 ° C pendant environ 15 minutes puis baisser à 180 ° C pendant encore 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir. Faire la même chose avec l'autre portion de pâte à choux.

Terminer en battant la crème de remplissage froide car elle se sera solidifiée entre-temps. Ajouter le beurre mou en petits morceaux en mélangeant bien le tout. Ensuite, mettre la première base de choux dans un moule de 20 cm. Répartir toute la crème et couvrir de l'autre pâte à choux. Recouvrir le tout d'un film alimentaire. Mettre au frais durant 7/8 heures ou toute la nuit.

Au moment de la dégustation, enlever le film et saupoudrer la tarte polonaise Karpatka de sucre glace.