

## Cours de cuisine polonaise.

### Zupa ogorkowa (Soupe aux cornichons).

*3 morceaux d'échine de porc  
1,5 kg de pommes de terre  
¼ céleri rave  
8 carottes  
2 poireaux  
8 gros cornichons polonais ou bulgares marinés  
bouillon de poule  
20 cl de crème fraîche*

Eplucher les légumes et les pommes de terre. Râper les carottes et le céleri. Couper les pommes de terre en gros dés et le poireau en fines rondelles.

Râper les cornichons.

Mettre la viande dans l'eau froide. Rajouter 2 cubes de bouillon de poule (ou 2 cuillères à soupe de bouillon en sachet). Cuire pendant 30 min.

Au bout de 30 minutes, rajouter les pommes de terre et après 15 nouvelles minutes, rajouter les autres légumes.

Quand les légumes sont cuits, rajouter les cornichons râpés. Vérifier l'assaisonnement (rajouter éventuellement des cornichons supplémentaires).

Mélanger la crème fraîche avec le bouillon avant de servir.



### Barszcz czerwony (Soupe claire aux betteraves)

*Bouillon de viande : 1 morceau de viande (porc ou poulet)  
1 morceau de lard fumé  
oignon, gousse d'ail, laurier et baies de genièvre*

*Bouillon de betteraves : 5 betteraves rouges  
un peu de vinaigre blanc*

Préparer le bouillon de viande en cuisant les différents ingrédients.

Préparer le bouillon de betteraves en plusieurs étapes :

- Cuire une betterave coupée en morceaux dans 1 litre d'eau. Arrêter la cuisson lorsque la colorisation de l'eau est bien rouge. (attention : il faut trouver la colorisation optimale, car une cuisson trop longue peut décolorer l'eau).

- Jeter la betterave et conserver l'eau de cuisson.
  - Répéter cette opération pour obtenir 5 litres de bouillon de betteraves.
- Figier la couleur du bouillon de betteraves en rajouter un peu de vinaigre blanc.  
Mélanger le bouillon de viande avec le bouillon de betteraves.  
Cette soupe peut se conserver stérilisée dans des bocaux.

### **Pierogi (Raviolis au chou et aux champignons)**

*500 g farine  
1 jaune d'œuf  
1/4 l d'eau bouillante  
120 g margarine*

*Farce : 1/4 chou blanc  
350 g champignons de Paris*

*lardons*

Préparer la farce : Découper le chou en fines lamelles. Le faire revenir dans un peu de margarine. Rajouter les champignons émincés fins. Faire revenir le tout. Saler et poivrer.

Laisser refroidir la farce.

Faire fondre la margarine dans une casserole.

Mettre la farine sur le plan de travail. Creuser une fontaine et y verser le jaune d'œuf. Rajouter 1/4 cuillère à café de sel dans l'eau bouillante.

Pétrir la pâte en incorporant progressivement l'eau bouillante et la margarine fondue. La pâte doit être pétrie longuement jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Fariner le plan de travail. Prélever un peu de pâte et l'abaisser très finement (2-3 mm) avec le rouleau à pâtisserie. Découper des cercles. Mettre sur la moitié des cercles la farce et replier l'autre moitié pour donner la forme d'un ravioli ovale (bien coller les bords). Strier éventuellement les bords avec une fourchette. (On peut également utiliser un moule spécial raviolis).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Cuire les pierogi dans l'eau bouillante salée pendant 5 min. environ. Les égoutter et les garder au chaud.

Faire revenir les pierogi dans une poêle avec des lardons.

Chauffer (sans faire bouillir) 1,5 l de bouillon de betteraves.

Servir les pierogi accompagnés d'un verre de soupe claire de betteraves.

Il existe d'autres variantes de pierogi : à la viande, ruskie (au fromage), à la fraise ou aux myrtilles...



## **Sernik polksi (Gâteau au fromage blanc)**

*Pâte Brisée :* 1 verre de 250 ml de farine  
125 g beurre  
2 jaunes d'œuf  
1 cuil. à soupe sucre  
1 cuil. à café levure chimique

1 bocal de pêches au sirop  
500 g de fromage blanc polonais (twarog)  
3 grands pots de Danonino ou de fromage blanc français type Jockey  
1 verre de 250 ml de sucre (pour fromage blanc) + 1/3 verre (pour crumble)  
4 œufs  
1 sachet de pudding vanille  
1 sachet de sucre vanillé  
2 cuil. à café de levure chimique  
25 g beurre  
100 g noix coco râpée

Quelques heures à l'avance, préparer une pâte brisée. La rouler en boule et la congeler.  
Beurrer un moule à gâteau rectangulaire et le tapisser de chapelure.  
Râper la pâte brisée congelée pour recouvrir le fond du moule à gâteau.  
Découper les pêches au sirop en petits dés et laisser égoutter.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige ferme.  
Mélanger avec un batteur les jaunes d'œufs et le sucre. Rajouter les différents fromages blancs et continuer à battre le tout. Ajouter le pudding, le sucre vanillé et la levure chimique.  
Incorporer délicatement les blancs d'œufs et les pêches égouttées.  
Répartir le mélange sur la pâte.  
Mélanger le beurre ramolli, la noix de coco et le sucre pour faire un crumble. Répartir sur le gâteau.  
Préchauffer le four thermostat 180°C.  
Cuire le gâteau 50 à 60 min. au milieu du four.

