

Cuisine bulgare

« Les repas de fêtes »



▪ Les œufs mimosas de Maria

Ingrédients pour 6 pers

6 œufs durs
2 anchois
1 c. à s de mayonnaise
10g de beurre
Persil plat ou cébettes ciselées
Poivre moulu

Préparation

- Couper chaque œuf dans le sens de sa longueur et séparer le blanc du jaune.
- Mixer les jaunes avec tous les autres ingrédients
- Remplir les blancs à l'aide du c. à c ou bien d'une poche à douille.
- Disposer les œufs dans un plat et parsemer de persil ou bien de cébettes ciselées.

▪ Tarama

Ingrédients pour 6 pers

50g d'œufs de carpe
100g de pain trempé dans l'eau
½ oignon
2 c à s d'huile de tournesol
Une poignée d'olives noires
Une branche d'aneth

Préparation

- Mixer les œufs, le pain, l'oignon et l'huile
- Verser la préparation au centre du plat
- Parsemer d'aneth puis d'olives noires

▪ Poivrons marinés

Ingrédients pour 6 pers

6 poivrons rouges et grillés (bocaux)
3 cebettes ciselées

Préparation

- Dégorger les poivrons sur du papier absorbant sans les rincer au préalable (conserver l'acidité de la marinade)
- Disposer les poivrons sur le plat et parsemer de cébettes

▪ Rakia chaude

Ingrédients pour 6 pers

6 verres de rakia
6 c. à c de miel

Préparation

- Faire chauffer le miel dans une casserole
- Ajouter la rakia et laisser bouillir 1 min
- Servir et déguster pendant l'entrée



Poulet farci et sa compotée de chou mariné

▪ Compotée de chou mariné :

Ingrédients pour 6 pers

1 gros chou mariné
2 c. à s d'Huile de tournesol

Préparation

- Hacher grossièrement le chou
- Dans une casserole, faire fondre le chou à l'aide de l'huile
- Recouvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux jusqu'à consistance « compotée » (20 min env.)
- Etaler la préparation dans un plat à gratin

▪ Poulet farci

Ingrédients pour 6 pers

1 poulet
1 noix de beurre
150g de riz
½ cube de bouillon de poulet
1 oignon émincé
1 feuille d'estragon
50cl d'eau
1 poignée de raisins secs
Poivre moulu
3 grosses feuilles de choux marinées

Préparation

- Dans une casserole, faire blondir l'oignon avec le beurre
- Ajouter le bouillon, le riz, l'eau, l'estragon, les raisins secs et assaisonner au poivre selon sa convenance
- Une fois le riz cuit, introduire la farce dans le poulet et recouvrir ce dernier des feuilles de choux
- Le placer au centre de la compotée de chou
- Enfourner le tout à 150°C pendant 4h
- Une fois la cuisson terminée, retirer les feuilles de chou qui recouvrent le poulet puis servir



Ingrédients pour 6 pers

6 à 8 feuilles de choux marinés ou bien de feuilles de vigne
50g de viande hachée (1/3 porc + 2/3 de bœuf)
1 poireau haché
2 poignées de riz
1 c. à s de paprika
50 cl + 25 cl d'eau
2 c. à s d'huile de tournesol
Poivre moulu

Préparation

- Mélanger viande, poireau, riz, et paprika.
- Poivrer selon son goût
- Ajouter 25 cl d'eau puis remuer
- Couper chaque feuille de chou en 2 dans le sens vertical (enlever la nervure pour plus de souplesse pour la manipulation)
- Au centre, y déposer la farce à l'aide d'une cuillère à soupe puis refermer la feuille par-dessus en la roulant sur elle-même et rabattre les côtés.
- Dans une marmite, tapisser le fond de 2 couches de feuille de chou
- Y disposer par-dessus les sarmis et arroser d'huile puis des 50 cl d'eau
- Recouvrir la marmite et cuire 1h à feu moyen/doux



Gâteau léger aux noisettes
et pamplemousse

24/JAN/2014

Ingrédients pour 6 pers

120g de sucre semoule
5 œufs
50g farine
50g de Maïzena
50g de noisettes moulues
1 sachet de levure chimique
1 sachet de gélatine (10g)
3 pamplemousses
25cl de crème liquide 3% de m.gr
50g de sucre glace
1 sachet ou une fiole d'arome de vanille
100 g d'amandes effilées

Préparation

- Battre le sucre semoule et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Y ajouter les noisettes moulues, la farine et la maïzéna
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation
- Dans un moule rond beurré et fariné, verser la préparation et faire cuire à 180°C 45 min
- Eplucher les 3 pamplemousses au dessus d'un tamis lui-même placé au dessus d'un récipient
- Ne garder que la chair coupée grossièrement et le jus récolté dans le récipient lors de l'épluchage
- Dans une casserole, mélanger le sucre glace, le jus de pamplemousse, la gélatine, 3 c. à S d'eau, l'arôme de vanille et faire cuire à feux doux 2min
- Retirer la casserole au frais et attendre que le mélange s'épaississe (20min)
- En attendant, couper le gâteau dans le sens horizontal à l'aide d'un très long couteau (couteau à pain)
- Au batteur, monter la crème liquide bien froide puis lorsqu'elle durcie, y ajouter le mélange jus de pamplemousse gélatineux.
- A l'aide d'une spatule, y incorporer la chair de pamplemousse et mélanger délicatement
- Incorporer la moitié de la préparation au dessus du premier disque de gâteau et refermer très délicatement avec le second disque
- Etaler le reste de la préparation au dessus du second disque
- Parsemer d'amandes effilées
- Réserver 3h au frais

Astuce Aurélie : Pour encore plus de goût et de croquant, on peut faire caraméliser les amandes à la poêle avec un peu de sucre