

Faszerowane pisanki – œufs farcis

Ingrédients :

6 œufs durs – 150 g de saumon fumé – 2 cuil. à soupe de mayonnaise – 100 g de fromage blanc – sel et poivre – caviar rouge (ou œufs de lompes) ou des olives noires – quelques brins d’aneth

Préparation :

Ecaler les œufs, les couper en deux et couper légèrement le bas afin qu’on puisse bien les poser sur le plat. Enlever les jaunes et les mixer avec le fromage blanc, la mayonnaise et le saumon fumé. On peut également hacher finement le saumon et les jaunes d’œufs puis les mélanger à la mayonnaise et le fromage blanc. Saler et poivrer la préparation, la mettre dans une poche à douille décorative et remplir les demis œufs. Décorer ensuite les œufs avec un brin d’aneth, des œufs de lompes ou avec des rondelles d’olives noires.



Mazurek

Ingrédients :

300g de farine – 200 g de beurre – 100 g de sucre – 3 jaunes d’œufs durs – 2 cuil. à café de sucre vanillé.

Pour la garniture : 1 tablette de chocolat noir – ½ verre de crème liquide à 30 % - des fruits secs : noix – noisettes – amandes effilées – pruneaux d’Agen – écorces d’oranges confites etc...

Préparation :

Hacher les jaunes d’œufs. Verser la farine sur un plan de travail, ajouter le reste des ingrédients et travailler au couteau jusqu’à ce que le beurre soit coupé en tout petits morceaux. Puis travailler la pâte à la main pour qu’elle soit homogène. La couvrir et la laisser reposer 30 mn dans le réfrigérateur.

Étaler ensuite la pâte et former un rectangle de 21 X 25 cm sur 1 cm d’épaisseur, garder un peu de pâte pour former un bord. Disposer la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Avec le reste de pâte former un ruban que l’on dispose sur le bord du rectangle et faire des petits motifs au couteau. Piquer le fond de pâte avec une fourchette. Enfourner à froid et faire cuire 25 mn à 200°. La pâte doit être bien dorée.

Crème au chocolat : Faire fondre le chocolat dans la crème chaude.

Étaler la crème chocolatée sur la pâte et décorer avec les fruits secs.



Mazurek – autre façon

Ingrédients :

3 jaunes d'œufs dont 2 cuits – 100 g de sucre – 200 g de beurre ramolli + un peu pour le moule – 300 g de farine

Pour la garniture : 3 blancs d'œufs – 150 g de sucre – 150 g de noix concassées – 1 pincée de sel.

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients de la pâte, la couvrir et la laisser reposer au réfrigérateur durant 30 mn.

Etaler ensuite la pâte dans un plat à tarte beurré, piquer le fond avec une fourchette et faire cuire dans un four préchauffé à 160° environ 10 mn.

Pendant ce temps battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, rajouter peu à peu le sucre tout en continuant de battre. Ajouter ensuite les noix concassées et continuer de battre légèrement pour bien mélanger le tout.

Baisser la température du four à 150°. Etaler les blancs battus avec les noix sur le fond de tarte précuit, remettre au four pour 30 mn.



Wytrawne babeczki

Amuse-bouche – tartelettes salées

Ingrédients :

Petites tartelettes du commerce – 1 cuisse de poulet cuite (rôtie ou bouillie) – 1 pomme – quelques radis – 2 à 3 cuillères à soupe de mayonnaise – quelques feuilles de salade
Sel – poivre – quelques brins d'aneth

Préparation :

Couper la viande en petits cubes et la pomme en tranches très fines. Mélanger les cubes de viande et les tranches de pommes avec la mayonnaise, saler et poivrer.

Mettre une feuille de salade dans chaque tartelette garnir avec la farce poulet/pommes. Décorer avec des rondelles de radis et un brin d'aneth.



Gołabki – Feuilles de choux farcies

Ingrédients :

1 chou blanc (3kg) – 900g d'épaule de porc – 300 g de riz – 30 g de margarine – 150 g d'oignons – 50 g de saindoux – 50 g de farine – 50 g de concentré de tomates – 100 g de crème – sel et poivre.

Préparation :

Nettoyer et laver le chou, couper le bas du chou et le plonger dans une casserole d'eau bouillante laisser frémir quelques instants afin de bien pouvoir retirer les feuilles.

Laver le riz à l'eau froide puis le mettre dans une casserole et verser le double de son volume en eau. Ajouter le sel et la margarine et le porter à ébullition et laisser cuire à moitié.

Egoutter et laisser refroidir.

Eplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir dans le saindoux.

Laver la viande, la désosser la couper en cubes et la hacher.

Mélanger le riz mi-cuit, la viande hachée, les oignons, sel et poivre.

Poser les feuilles de chou à plat sur le plan de travail, enlever les grosses cotes, si nécessaire. Placer une cuillère de farce au centre, replier les bords et les rouler bien serrées.

Placer le tout dans un faitout, couvrir d'eau ou de préférence de bouillon auquel on aura ajouté le concentré de tomates et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

On peut tapisser le fond du faitout avec les feuilles de chou non utilisées.



Filet z kurczaka ze szpinakiem, sos beszamelowy, ziemniaki

Filet de poulet farci aux épinards, sauce béchamel et pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de poulet – 500 g d'épinards en branches surgelés - 1 gousse d'ail – 1 œuf dur – sel et poivre – 8 tranches fines de lard fumé – 4 cuil. à soupe de crème fraîche.

Ingrédients pour la béchamel

1 cuil. à soupe de beurre – 2 cuil. à soupe de farine – 30 cl de lait – sel et poivre.

Préparation :

Faire décongeler les épinards selon les indications sur le paquet, rajouter la gousse d'ail écrasée, l'œuf haché, sel et poivre.

Fendre les filets de poulet dans leur épaisseur sans les séparer complètement. Aplatir légèrement la viande avec un maillet.

Garnir les filets d'une cuillère d'épinards cuits, les rouler et les entourer d'une tranche de lard fumé et les faire revenir légèrement.

Préparer la sauce béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et remuer avec un fouet, verser le lait froid progressivement sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonner de sel et poivre.

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée

Couper les pommes de terre en rondelles. Mélanger les pommes de terre avec la sauce béchamel les mettre dans un plat à gratin, recouvrir du reste d'épinards et poser les filets de poulet par-dessus.

Mettre le plat dans le four préchauffé à 160° et laisser cuire 20 mn.



Barszcz ukraiński – Barszcz ukrainien

Ingrédients :

300g d'os pour soupe – 1,5 l d'eau – 3 gousses d'ail – 1 boîte de haricots blancs – 1 boîte de dés de tomates – 4 betteraves rouges – 3 pommes de terre – 2 carottes – ½ céleri - 1 morceau de poireau – ¼ de chou blanc – 100 g de crème fraîche – un peu de farine - du concentré de tomates – aneth – sel – poivre – sucre.

Préparation :

Préparer le bouillon avec les os. Faire cuire les betteraves lavées et non épluchées.

Eplucher les carottes, le céleri, les râper. Couper les pommes de terre en dés, tronçonner le poireau.

Emincer le chou, l'ajouter au bouillon et laisser cuire quelques instants avant de rajouter le reste de légumes.

Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Peler les betteraves, les râper et les ajouter dans la soupe, y mettre les haricots blancs et les dés de tomates. Lier avec un peu de farine diluée dans de l'eau et assaisonner avec le concentré de tomates, le sel, le poivre et le sucre.

Servir avec la crème et quelques brins d'aneth.

Cette soupe peut également se déguster froide

