

Le pain bulgare "Soleil"

Ingrédients:

1 kg de farine type 45

1 cube de levure boulangère 42g

300 ml de lait

1 pot de yaourt brassé nature, goût bulgare (acheté chez E.Leclerc 🤪)

4 oeufs (3+1 blanc pour la pâte, 1 jaune pour badigeonner le pain)

5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol

1 cuillerée à soupe de sucre

1 cuillerée à soupe de sel

100 de beurre fondu + 2 cuillerées à soupe pour badigeonner le pain

Préparation:

Diluez la levure dans le lait tiède. Ajoutez le sucre et laissez lever pendant 10-15 min.

Tamisez la farine, creusez un puits et mettez-y le sel, le yaourt, les oeufs (battus légèrement à la fourchette), l'huile et la levure.

Pétrissez bien, formez une boule, couvrez-la d'un torchon et laissez-la doubler de volume dans un endroit chaud.

Pétrissez de nouveau la pâte levée et divisez la en 4 boules.

Placez une boule au milieu d'un plat rond beurré, allant au four.

Étalez les 3 autres boules à l'aide d'un rouleau pâtissier en rond (comme la pâte à pizza).

Beurrez le premier rond, posez par-dessus le deuxième, beurrez-le et posez par dessus le troisième, beurrez-le aussi.

Divisez la pâte "triple" en 16 triangles. Dans chaque triangle enroulez un croissant. Rangez les 16 croissants autour de la boule centrale comme des "rayons de soleil".

Couvrez le pain avec un torchon et laissez-le lever.

Badigeonnez le pain levé avec du jaune d'oeuf+un peu de lait, parsemez de graines de sésame ou de pavot.

Faites le cuire dans un four préchauffé à 230°C pendant 15 minutes, après, baissez la température à 200°C et poursuivez la cuisson encore 30 minutes. Couvrez de papier d'aluminium si le dessus cuit trop vite.

BANITSA

Ingrédients:

1 paquet de Feuilles de filo (acheté au rayon pâtes feuilletés, brisés, à pizza....chez E.Leclerc 🤪)

2 barquettes de 200g de fromage de brebis (style Féta). Faites dessaler un des fromages dans de l'eau, pendant 12 heures.

3 oeufs

1 pot de yaourt brassé nature, goût bulgare (acheté chez E.Leclerc 🤪)

50g de beurre + un peu d'huile de tournesol.

Préparation:

Cassez les oeufs, mélangez - les avec le fromage en l'écrasant avec une fourchette, ajoutez le yaourt. La garniture est prête.

Faites fondre le beurre dans l'huile de tournesol.

Ouvrez le paquet de Feuilles de filo.

Beurrez la première feuille, répartissez un peu de la garniture. Enroulez la feuille de filo sans serrer et formez "l'escargot" au milieu d'un plat à tarte. Procédez de la même façon avec le reste des feuilles, en agrandissant "l'escargot" comme vous l'avez si bien fait à l'atelier cuisine.

Enfournez à 210°C pendant 30-35 minutes en surveillant la cuisson.

Variantes de garnitures:

Remplacez le fromage dessalé par la Ricotta ou bien par des poireaux ou des épinards que vous avez faits revenir à la poêle.

Créez vos propres garnitures en respectant 2 règles:

- la garniture ne doit pas être trop liquide (les feuilles de filo vont perdre leur goût croustillant)
- la garniture ne doit pas nécessiter une longue cuisson (les feuilles de filo sont fines et peuvent brûler vite).

Variantes de pliage:

Beurrez la feuille de filo, pliez-la en deux et couper-la en deux bandes. Placez votre garniture au début de la bande et pliez en triangle, continuez "d'enrouler" le triangle jusqu'au bout de la bande. De la même façon vous pouvez faire des "cigares" , en rabattant les deux côtés pour que la garniture ne "s'échappe" pas.

Garnitures:

Jambon en cubes, fromage râpé, oeuf, ciboulette.....

Viande hachée légèrement poêlée avec un peu d'oignon, poivre, paprika, cumin...fromage râpé

Variante sucrée:

Des pommes râpées (que vous avez légèrement pressées entre vos doigts pour enlever le jus), des cerneaux de noix concassés, de cannelle et de sucre.

SALADE RUSSE

(à préparer au moins 15 heures avant de servir)

Ingrédients:

1kg de pommes de terre

500g de carottes

450g de petits pois (égouttés si en conserve)

400g de cornichons aigres-doux

300g de jambons en cubes ou en allumettes (porc, poulet ou dinde)

3 oeufs durs

450g de mayonnaise

2 cuillerées à café de moutarde

le jus de 1/2 citron

poivre

Préparation:

Faites cuire les pommes de terre et les carottes à la vapeur ou bien à l'eau. Laissez-les refroidir.

Coupez-les en tout petits cubes ainsi que les cornichons et les oeufs durs. Mettez tout dans un grand saladier, ajoutez-y les petits pois, le jambon et la mayonnaise. Mélangez bien. Assaisonnez le mélange de moutarde, de jus de citron et de poivre. Mettez la salade au frigo.

Le lendemain mélangez de nouveau la salade, goûtez-la et rectifiez l'assaisonnement et la quantité

d'un ou plusieurs ingrédients selon votre goût.

Remettez la salade au frigo pour 2-3 heures encore. Vous pouvez garder la salade au frigo pendant 2-3 jours. Servez-la froide.

SALADE BLANCHE NEIGE (Snéjanka)

Ingrédients:

500g de fromage blanc

2 concombres

100g de cerneaux de noix concassés

1 cuillère à soupe d'anéth ciselé

sel

1 gousse d'ail écrasée (facultatif)

Préparation:

Coupez les concombres en tout petits cubes, mélangez-les avec le fromage blanc, l'anéth et les noix. Salez à votre goût.

Добър апетит !

Весели новогодишни празници!

Bon appetit!

Bonnes fêtes de fin d'année!