

BLC, atelier cuisine

Thème du jour : Arménie
Mercredi 10 avril 2019

Présenté par
Anne-Marie Kehiayan et Michèle Thouverez-Brochot



Raki et beurreks

Midia de moules

Kholovas

Sara Bourma

vins rosé et rouge
eau - café - thé
lavache

Apéritif

Jus d'orange, raki avec ou sans eau



Beurreks



(80 beurreks) 2 pâtes feuilletées, 200gr de féta, 50gr de gruyère râpé, fromage arménien, 1 œuf, persil, poivre

- *Ecraser à la fourchette les deux fromages dans une assiette.*
- *Ajouter le persil ciselé et le poivre.*
- *Dérouler une pâte feuilletée dans un plat à tarte.*
- *Etaler les fromages écrasés et saupoudrer de gruyère râpé.*
- *Recouvrir avec la deuxième pâte.*
- *Découper des losanges et dorer à l'œuf battu.*
- *Faire cuire au four à 180° 25 à 35 minutes.*
- *Servir 7 beurreks par personne.*



Midia de moules

(6 personnes) pour 2kg $\frac{1}{2}$ de moules (environ 75), 800gr à 1kg d'oignons, 1 bouquet de persil, 1 verre $\frac{1}{2}$ de riz

rond, 1 poignée de raisons de Corinthe, 1 poignée de pignons, cannelle et poivre

- Nettoyer les moules. Les ouvrir en cassant le nerf mais sans les séparer et en récupérant l'eau.
- Emincer les oignons finement et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
- Ciseler le persil, rincer le riz et les raisins de Corinthe.
- Ajouter le tout aux oignons. Poivrer et mettre la cannelle.
- Remplir de farce une moitié de moule et bien refermer.
- Les disposer dans une marmite. Verser l'eau des moules filtrée, ajouter de l'eau. Laisser cuire 20 minutes.



Kholovas

(par personne) 1 aubergine, 1 tomate, 1 poivron corne de bœuf, 200g de découvert de porc, des oignons, sel, poivre, paprika, herbes de Provence, huile, charbon de bois, papier et cagette découpée en petit bois

- Couper la viande en beaux morceaux. Emincer les oignons.
- Masser la viande avec un mélange de sel, poivre, paprika, herbes et mettre à macérer en alternant viande et oignons par couches épaisses.
- Faire griller les aubergines sur une brochette, les poivrons sur une autre, les tomates sur une autre.
- Retirer la peau de tous les légumes et les mettre tous ensemble dans un plat pour donner un arôme spécifique.
- Séparer les oignons de la viande et les garder crus.
- Faire griller la viande.
- Servir les légumes avec 1 ou 2 morceaux de viande.
- Chacun se servira d'oignon cru à sa convenance.



Sara Bourma

(1 gâteau pour 10 personnes) 1 paquet de 500gr de pâte filo, 200gr de beurre, $\frac{1}{2}$ verre d'huile, 400gr de noix invalides, 1 sachet de sucre vanillé

Pour le sirop : 300gr de sucre, $\frac{1}{2}$ citron, $\frac{1}{2}$ l d'eau

Accompagnement : salade de fruits

- *Préparer le sirop et le mettre à refroidir.*
- *Préchauffer le four à 180°.*
- *Piler les noix et les mélanger avec le sucre vanillé.*
- *Etaler les feuilles de filo et les graisser avec l'huile et le beurre fondu. Les plier en deux.*
- *Répartir la préparation de noix sur les feuilles.*
- *Rouler feuilles sur elles-mêmes.*
- *Les disposer en rond sur un plat graissé.*
- *Verser l'huile et le beurre restant.*
- *Mettre à four chaud 30 à 35 mn.*
- *Dès la sortie du four, verser le sirop froid.*
- *Couper les feuilles roulées en petits boudins.*
- *Eplucher les fruits et les découper en rondelles.*
- *Le service sera effectué à l'assiette.*