

alimentarium



Le festin Russe

Le festin Russe

Riz

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

160 gr de riz

200 ml d'eau

3 gr de sel

Réalisation

- Cuire le riz 20 minutes

Boeuf Stroganov

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

320 gr d'émincé de boeuf

80 gr de beurre

160 gr d'oignon

8 gr de champignons de Paris

120 gr de paprika

120 ml de vin blanc

4 L de fond de boeuf ou bouillon

1 concombre au vinaigre

20 gr de crème fraîche

Réalisation

- Couper le poivron en lamelles, hâcher l'oignon
- Couper les champignons en fines tranches
- Faire chauffer le beurre à rôtir dans une casserole et dorer la viande, saler, poivrer et ajouter le paprika
- Réserver la viande au chaud, dégraisser le fond de la casserole avec du papier absorbant
- Faire revenir l'oignon et le poivron, ajouter les champignons dans du beurre et les incorporer à la viande.
- Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire de moitié
- Ajouter le fond ou bouillon, laisser réduire de moitié
- Couper le concombre en fins bâtonnets et ajouter
- Incorporer la crème, remettre la viande et laisser juste chauffer.

Le festin Russe

Pavlova

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

560 ml de blanc d'oeuf

800 gr de sucre

60 ml de vinaigre de vin blanc

40 gr de maïzena

20 gr de pistache

120 gr de mandarine

Réalisation

- Battre les blancs en neige en incorporant le sucre en 3 fois
- Quand la meringue est montée ajoutez le vinaigre et la maïzena
- Garnir une poche à dresser
- Formez des cercles sur une feuille de papier cuisson
- Faites que l'intérieur soit légèrement creux
- Préchauffer le four à 150°C et enfournez à 110°C pendant environ 60 minutes.
- Une fois refroidi, garnir de crème fouettée et de pistache et de quartiers de mandarine coupés à vif.