Breizh deus tacl !
Recettes d'ailleurs

RHIZOMES
arpenter les paysages humains

Les feuilles de blettes farcies de Lena (Liban)

Découper les feuilles de blettes (1kg)
Pour la farce, mélanger dans un grand saladier 2 tasses de riz cru, 3 oignons rouges hachés, 3 bottes de persil haché, 1 gros bouquet de menthe hachée, 1,5 kg de tomates finement coupées, une tasse de pois chiches cuits, 1,5 tasse d'huile d'olive et le jus de 3 citrons.
Rajouter du sel, du poivre et un peu de cannelle : mélanger.
Farcir les blettes avec ce mélange, placer les rouleaux au fond d'une casserole, recouvrir d'une assiette (pour les maintenir au fond et qu'elles se maintiennent bien) et d'eau salée. Laissez cuire 30min après ébullition, égoutter et servir chaud ou froid !

Les kourzé de Saïda (Daghestan)

Préparer une pâte assez ferme avec de la farine farine, eau (1/3 de volume de farine environ) et un peu de sel, bien pétrir et laisser reposer au moins 30 min.

La garniture: mélanger ensemble ortie et épinards hachés finement ou broyés dans un robot/mélangeur, faire revenir à part les oignons hachés dans de l'huile ou du beurre et les ajouter au mélange d'herbes, ajouter à ce mélange des oeufs crus ou du yaourt juste assez pour humidifier le mélange (ce sera moelleux et meilleur!), mais éviter de faire la garniture très coulante avec beaucoup de jus, ce sera difficile de fermer. On peut aussi ajouter si on veut: les oignons verts, le persil, la coriandre, d'autres herbes, les bettes cardes, les épices, l'ail, le fromage frais...

Fermeture: faire des petites boules avec la pâte et rouler les petits ronds (environ 7 cm de diamètre) dans lesquels on mettra la garniture ou rouler toute la pâte et découper les ronds avec un verre par exemple. Bien fermer! (avec une technique qu'on veut)

Cuisson (cuire un peu comme les pâtes): mettre les kourzé dans l'eau bouillante, cuire quelques minutes ou jusqu'à ce que les kourzé flottent sur la surface et gonflent un peu.

1 Kilo de farine,
2 barquettes de fromage à raclette
125 gr de margarine
125 gr de beurre
1/2 litre de lait
1 cc de bicarbonate de soude
1 cs de sucre
1 cs de sel

Sauce:
1 kilo de tomates
1,5 paquet de coriandre
1 paquet de oignons blancs

Les empanadas de Belen (Chili)

Les empanadas sont des chaussons espagnols individuels le plus souvent remplis de viande et de légumes. Mais les empanadas fritas de queso sont remplis seulement de fromage fondu, c'est plus rapide et facile !

Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sucre. Mélangez délicatement le beurre et la margarine dans la farine. A part, faire chauffer l'eau et le lait, et les ajouter à la pâte. Laisser reposer 5 minutes.
Faire des petites boules de pâte et les aplatir.
Au centre, placer le fromage (râpé ou tranché)

Pliez la pâte en deux sur le fromage pour former un demi-cercle. Appuyez fermement le long des bords pour fermer, puis rouler le bord vers l'intérieur sur lui-même et appuyez avec une fourchette pour sceller le chausson.

Dans une poêle profonde, une marmite ou une friteuse, faites chauffer l'huile végétale. Frire les empanadas par lots, en les retournant au moins une fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter les empanadas sur des serviettes en papier ou du sopalin. Servir tiède et manger en trempant dans la sauce (mixer les tomates, la coriandre et les oignons crus), en aspirant le fromage : c'est meilleur quand ça dégouline !

Les doigts de fatma de Wahida (Tunisie)

½ botte de persil
½ botte de coriandre
4 œufs
250g thon
3 portions de vache qui rit
3 pommes de terre
250 g fromage râpé
2 oignons
1 paquet de brick (paquet de 8 ou 10)

Laver et hacher finement le persil et le coriandre
Eplucher et laver les pommes de terres
Couper en petits morceaux les pommes de terre et les mettre à cuire dans une casserole avec de l'eau, puis écraser avec une fourchette
Mélanger dans un grand saladier le persil, le coriandre, l'oignon, la pomme de terre, le fromage râpé et la vache qui rit, le thon et les œufs.
Couper les bricks en deux : on plie les bricks comme on plie les rouleaux de printemps !
Faire frire et égoutter sur du sopalin avant de servir.

rhizomes.dz@gmail.com / rhizomes.dz@gmail.com