

AFRIQUE DU SUD : PLAT

"Pavés d'autruche"

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés d'autruche de 230 g chacun
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 patates douces bien lavées avec leur peau
- 100 g de beurre
- sel, poivre, noix de muscade & un citron pressé

Préparation :

Dans une casserole, faire bouillir les patates douces avec leur peau pendant 25-30 mn.; retirer et peler immédiatement; couper en rondelles ; arroser de 50 g de beurre fondu ; poivrer et saupoudrer un peu de noix de muscade ; dans une sauteuse ou un poêlon, faire chauffer l'huile d'olive ; saisir les pavés dans la poêle à feu vif de chaque côté en comptant 7 mn en tout de cuisson ; retirer; saler et poivrer ; déglacer le fond de cuisson avec le jus du citron pressé et la même quantité d'eau; ajouter 50 g de beurre ; porter à ébullition 1 ou 2 mn seulement.

Finition : tapisser le tour des assiettes individuelles avec les rondelles de patates douces ; escaloper les pavés en 4 tranches chacune sur l'épaisseur ; déposer au centre ; napper de sauce.

AFRIQUE DU SUD : COCKTAIL

"Springbok"

Catégorie : Etagé

Verre à liqueur

Ingrédients pour 1 personne :

- 20 ml de sirop de fruit de la Passion.
- 10 ml de crème de menthe verte.
- 5 ml d'ouzo.

Préparation :

Etager dans l'ordre

ANGLETERRE : PLAT

"Soupe de poulet à l'anglaise"

Ingrédients pour 6 personnes :

- une carcasse de poulet sur laquelle il reste encore un peu de viande
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 400 g de carottes
- 1 bouquet de céleri en branches
- 250 g de lentilles rouges ou de blé entier
- sel, poivre
- 1 verre de farine de maïs/maïzena (facultatif)
- 1 poivron rouge (facultatif)
- 2 ou 3 pommes de terre (facultatif)
- feuilles de coriandre fraîches ou persil pour servir

Préparation :

1/ Immerger entièrement la carcasse de poulet dans l'eau avec les herbes, 2 branches de céleri, une carotte, un oignon piqué, porter à ébullition et laisser bouillir environ 10 minutes jusqu'à ce que la viande commence à se détacher.

2/ Faire passer le bouillon dans une passoire.

3/ Remettre à cuire le bouillon avec les légumes finement coupés, les herbes, lentilles ou blé pendant 20 minutes à l'autocuiseur ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits dans une casserole traditionnelle.

4/ Pendant que la soupe cuit enlever tous les petits morceaux de poulet restants sur la carcasse et les mettre de côté. Pour épaissir la soupe ajouter de l'eau dans de la maïzena, mélanger et incorporer avec un fouet dans la soupe, à la fin de la cuisson, puis continuer à tourner environ 3 minutes jusqu'à ce que la soupe épaississe.

5/ Ajouter les petits morceaux de poulet. Servir selon les goûts avec du persil ou de la coriandre.

Pour finir ... Une autre combinaison de légumes réussie : poireaux avec blé entier (pas de lentilles rouges et de poivron et seulement 1 carotte pour faire bouillir la carcasse).

ANGLETERRE : COCKTAIL

"Sherry"

Catégorie : Passé

Verre à cocktail de 90 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de Gin
- 30 ml de Sherry
- 30 ml de jus de citron

Préparation :

Mélanger et passer dans le verre

AUSTRALIE : PLAT

"Seafood Soup"

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge haché
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 pommes de terre sucrées, épluchées et coupées en cubes
- 75 cl de bouillon de légumes
- 230 grammes de gros pétoncles tranchés
- 230 grammes de grosses crevettes déveinées, décortiquées, et coupées en deux
- 150 grammes de chair de palourdes décortiquées et égouttées
- 25 cl de lait
- 15 cl de crème à 15%
- 2 jaunes d'œufs
- Sarriette
- Branchette de thym
- 6 brins de ciboulette fraîche
- Sel
- Poivre en grains au moulin

Préparation :

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, l'ail et les pommes de terre dans l'huile en brassant constamment. Incorporer le bouillon et amener à ébullition. Baisser le feu.

Couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Ajouter les pétoncles, les crevettes et les palourdes et bien mélanger. Incorporer le lait et la crème et laisser mijoter 7 minutes à feu moyen doux.

Retirer du feu et laisser reposer 3 minutes. Ajouter les jaunes d'œufs en brassant et assaisonner au goût avec le sel, le poivre, la sarriette et le thym. Bien mélanger et servir immédiatement.

Finition :

Décorer chaque assiette avec un peu de ciboulette fraîche.

AUSTRALIE : COCKTAIL

"Aussie Slinger"

Catégorie : Classique

Verre : Long dring de 285 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 45 ml d'alcool blanc
- Limonade
- 30 ml de grenadine
- 1 trait d'Augustura bitters
- 60 ml de jus de citron
- Glace broyée

Préparation : Emplir le verre à moitié de glace broyée. Ajouter les ingrédients puis compléter avec la limonade

Idée décoration : Décorer d'une demi tranche d'orange, d'une demi tranche de citron et d'une cerise au marasquin

BELGIQUE : PLAT

"Soupe d'endives aux crevettes grises"

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 endives de pleine terre (appelées Chicons)
- 200 gr de crevettes grises décortiquées
- 1,25 litre de bouillon de volaille
- 100 gr de beurre
- 4 tranches de pain de mie
- 100 g de mimolette ou d'un vieux gouda
- Noix de muscade
- 4 brins de coriandre fraîche
- Sel, poivre

Préparation :

Nettoyer les chicons et évider la base de la racine. Hacher les chicons grossièrement. Effeuille et hacher finement la coriandre. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter les chicons et les laisser colorer pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon et râper généreusement de la noix de muscade. Laisser cuire à petit bouillon pendant 30 minutes. Rectifier l'assaisonnement en salant et poivrant. Verser le potage dans de gros bols et ajouter la coriandre hachée. Répartir 50 grammes de crevettes grises dans chaque bol. Déposer dessus une tranche de pain de mie et saupoudrer avec la mimolette râpée. Faire gratiner pendant 5 minutes sous le grill du four à 250 °.

Finition :

Servir tout de suite en ajoutant du safran en poudre suivant les goûts.

BELGIQUE : COCKTAIL

"Advocaat du diable"

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1/2 verre d'Advocaat*
- 1 bouteille de bière Duvel

- 1/2 verre de jus de citron
- 1 cuillère à café de sirop de menthe
- sucre vanillé

Préparation : 5 mn

Verser l'Advocaat dans un bol en verre. Ajouter la bière et le jus de citron. Mélanger pour rendre le tout bien homogène. Humecter le bord des verres dans une soucoupe à café où l'on trouve un mélange de sirop de menthe et sucre vanillé. Faire givrer ensuite les verres.

Servir bien frais dans les verres givrés.

* L'advocaat : liqueur onctueuse d'origine néerlandaise, faite de jaune d'œuf, de sucre et d'alcool. Il a un léger goût rappelant celui des amandes. Dans les pays anglophones, il contient généralement 15% d'alcool, tandis qu'en Europe Continentale ce taux varie selon les pays, souvent entre 14 et 20%.

Outre le jaune d'œuf, l'alcool et le sucre, l'advocaat peut contenir du miel, de la vanille, de l'eau-de-vie et parfois de la crème fraîche (ou du lait concentré non sucré). Parmi les fabricants, on trouve Warners, Bols, Verpoorten, Warninks et De Kuyper.

BIRMANIE : PLAT

"Soupe Mohinga Birmane"

Ingrédients pour 6 personnes

- Pour le bouillon :
 - 2 oignons blancs , hachés
 - 400 g de filet de tilapia ou poisson-chat
 - 1 morceau (de 3 cm) de gingembre frais , haché
 - 5 gousses d'ail , hachées
 - 8 cuillères à soupe d'huile végétale
 - 3 cuillères à café de curcuma
 - 2 cuillères à café de paprika
 - 8 cuillères à soupe de farine de riz (ou de farine de pois-chiche)
 - 3 tiges de citronnelle
 - 2 cuillères à café de poudre de dashi
 - 8 cuillères à soupe de nuoc mam (sauce de poisson)
- Pour l'assemblage :
 - 500 g de nouilles de riz
 - 1 botte de coriandre , grossièrement hachée
 - 3 œufs durs , coupés en deux
 - 2 citrons verts , coupés en quartiers
 - Piment concassé

Préparation :

Couper environ 5 centimètres de la base de chacune des tiges de citronnelle, et les couper en tranches aussi fines que possible. Marteler vigoureusement le reste des tiges de citronnelle et couper chaque tige en tronçons d'environ 8 cm. Les anneaux de citronnelle seront revenus et les longs tronçons seront utilisés pour le bouillon. Préparer le bouillon en portant 2,5 litres d'eau à ébullition dans une large casserole, avec la poudre de dashi et 2 cuillères à soupe de sauce de poisson. Ajouter les morceaux de tiges de citronnelle qui ont été martelés, ainsi que les filets de poisson. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit. Dans une sauteuse, chauffer l'huile à feu moyen/fort. Quand l'huile est assez chaude, ajouter l'oignon haché, l'ail, le gingembre et la citronnelle effilée. Faire revenir pendant 3 à 4 minutes. Baisser le feu à moyen. Ajouter le curcuma, le paprika, 1 cuillère à soupe de sauce de poisson, et une pincée de sel. Cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, sortir les filets de poisson de la casserole. A l'aide de deux fourchettes, hacher grossièrement le poisson aussi finement que possible. Ajouter le poisson au mélange dans la sauteuse. Augmenter le feu à moyen/fort, et faire revenir le poisson avec la sauce pendant environ 10 minutes, en remuant vigoureusement assez régulièrement. Déposer le mélange de poisson dans le bouillon et porter de nouveau à ébullition. Ajouter les 4 autres cuillères à soupe de sauce de poisson. Ajouter ensuite la farine de riz en remuant.

Porter à ébullition, et laisser le bouillon mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon ait considérablement épaissi. Dans chaque bol, ajouter des nouilles et recouvrir de bouillon. Sur le dessus, poser un demi œuf dur, de la coriandre et saupoudrer de piment concassé. Servir avec un quartier de citron vert.

BIRMANIE : COCKTAIL

"Pink Woman"

Pour 2 personnes

Verre à cocktail

Ingrédients :

- 4 cl d'alcool de litchis
- 2 cl de sirop de grenadine
- 45 cl de jus de sirop de litchis (boite)
- 30 cl d'eau
- Facultatif (2 cl d'alcool de riz)

Préparation :

- Égouttez et récupérez le jus de la boîte de litchis.
- Dans un shaker mélangez le jus de litchis, l'eau, le sirop de grenadine, l'alcool de litchis.
- Réservez au froid au moins une heure à l'avance.
- Dans un verre à cocktail mettez au fond un litchi et versez dessus le cocktail maison en évitant le bord givré.

Idée décoration : Trempez le bord du verre dans une assiette contenant du sirop de grenadine et ensuite dans une autre assiette avec du sucre en poudre afin d'obtenir un effet glacé.

BRESIL : PLAT

"Moqueca de Crevettes" - Moqueca de camarão"

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 8 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1.400 g de crevettes décortiquées
- 160 g d'oignons
- 160 g de tomates
- 4 branchettes de coriandre
- 3 citrons
- 120 ml de lait de coco
- 100 ml d'huile de palme
- 2 gousses d'ail écrasées + sel

Préparation :

Laver les crevettes au citron. Assaisonner d'ail, de sel, de coriandre et de citron. Couper l'oignon et la tomate en lamelles, mélanger aux crevettes, en ajoutant le lait de coco et l'huile de palme. Faire cuire. Servir avec du riz blanc.

BRESIL : COCKTAIL

"Caipirinha"

Ingrédients :

- 6 cl de cachaça
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation pour 1 personne :

Directement dans un verre Lavez le citron vert et coupez-le en huit. Ecrasez lentement le citron vert coupé en morceaux au fond du verre avec le sucre en poudre jusqu'à l'extraction la plus complète possible du jus en retirant la partie centrale de couleur blanche responsable de l'amertume. Recouvrir le mélange citron-sucre d'une bonne couche de glace pilée ou des

glaçons sinon, puis faire le niveau à la cachaça. Ne pas rajouter de sucre après l'adjonction de la glace (le nouveau sucre ne se dissout plus). Décorer avec une tranche de citron vert.

BURKINA FASO : PLAT

"Ignames à la tomate"

Voici une recette typique à la tomate

Préparation :

1. couper et nettoyer les ignames ;
2. dans une casserole, mettre un filet d'huile d'arachide; échauffer; faire sauter 2 oignons tranchés ;
3. ajouter 125 ml de pâte de tomate et 500 ml d'eau; mélanger ;
4. ajouter les ignames, sel et poivre, quelques piments au goût ;
5. laisser mijoter jusqu'à ce que les ignames soient cuites. Ajouter de l'eau au besoin.
6. servir sur du riz ou pour accompagner un poisson ou une viande.

CÔTE D'IVOIRE : COCKTAIL

"Peach Bomb"

Catégorie : Assemblé

Verre à cocktail de 90 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 45 ml de liqueur de pêche
- 15 ml de vodka
- 5 ml de jus de citron

Préparation :

Remuer les ingrédients et verser sur de la glace dans le verre

CAMBODGE : PLAT

"Cambodian soap"

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- Blancs de cuisses de poulet
- 1 verre de riz complet
- 2 gousses d'ail
- Poivre de Kampot
- Basilic, coriandre, piment

Préparation :

Dans une marmite, mélangez le blanc des cuisses de poulets coupés en petits dés. Ajoutez l'équivalent d'un verre de riz complet. Jetez deux gousses d'ail pilées. Versez un litre d'eau Saupoudrez d'un peu de poivre de Kampot. Une cuillère à soupe de sauce de poisson (facultatif). Ajoutez y basilic, coriandre et piment.

Portez la marmite à ébullition pendant 5 minutes, puis laisser mijoter en remuant de temps en temps. Jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Versez la soupe dans des bols.

CAMBODGE : COCKTAIL

"Asia soft"

Verre à cocktail

Ingrédients pour 1 personne :

- 6 cl de liqueur de lychees (Soho)
- 10 cl de jus de lychees (litchis)
- 6 cl de crème de coco

Préparation :

Réalisez la recette au shaker, frappez avec des glaçons, et versez.

CAP-VERT : PLAT

"Cailles aux pois d'Angola - Avelina ©"

Préparation :

- Mettre les pois à tremper la veille. Changer d'eau le lendemain. Pour les cuisiner couvrir d'eau froide et saler. Porter à ébullition et ajouter : oignon, bouquet garni, vert de poireau émincé, carotte, du jambon séché et du lard de poitrine de cochon noir de Norte (*Santo Antao*) coupé en dés. Il faut laisser cuire doucement environ une heure et demie.
- Réserver sept cuillerées de pois par caille.
- Cuire les cailles au beurre clarifié dans une casserole en terre. Lorsque les cailles sont presque cuites, verser une dose de *grogue* vieux et flamber, mettre dans la casserole les pois au porc de Norte.
- Couvrir la casserole et achever la cuisson.
- Passez au tamis les pois réservés, dessécher au feu, beurrer et servir avec la casserole.

CAP-VERT : COCKTAIL

"Pontch' d'kôko l'Avelina ©"

Ingrédients :

- 2 gousses de vanille
- 1 pointe de couteau de noix de muscade râpée
- le zeste d'un citron vert
- 5 litres de grog
- 1,5 litres de Mèl d' kana
- 5 belles noix de coco

Préparation :

La base est sur 6,5 litres car elle est prévue pour le service de bar.

Râper la pulpe des noix de coco dans un saladier que vous pouvez recouvrir. Vous recouvrez de grog et vous laissez macérer au moins trois jours.

Vous coupez dans le sens de la longueur les gousses de vanille que vous plongez avec la noix de muscade et le zeste dans le reste de grog.

Après 3 jours vous pressez votre coco, vous filtrez le reste et vous mélangez le tout grog coco, grog vanille et Mèl d' kana. Vous laissez reposer au frais le reste de la semaine.

Pour le service, vous pouvez servir sur glace pilé ou sur un fond de lait concentré sucré.

© Avec l'aimable autorisation personnelle : Lina Ferreira - Restaurant l'Avelina Santo Antao

CHINE : SOUPE

"Soupe chinoise au poulet"

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de blanc de poulet désossé et sans peau
- 200 g de germes de soja
- 15 g de champignons séchés
- 200 g de vermicelle
- 4 oignons nouveaux (avec la tige)
- 150 g de petits pois surgelés
- 1 carotte & 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de curry
- sel et poivre & huile

Préparation :

1/ Faire gonfler les champignons dans 1/4 de litre d'eau bouillante. Couper les légumes et les blancs de poulet en petits dés.

2/ Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte. Y faire revenir les légumes (sauf les petits pois et les germes de soja) sans les colorer. Saupoudrer de curry. Verser 1 litre d'eau chaude. Saler et poivrer. Ajouter les dés de poulet et les petits pois.

3/ Egoutter les champignons et les couper en fines lanières. Ajouter à la préparation antérieure. Assaisonner avec la sauce soja. Porter à ébullition et cuire à feu moyen pendant 25 minutes.

4/ 10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter le vermicelle et les germes de soja. Servir très chaud.

CHINE : COCKTAIL

"Mer de Chine"

Au shaker

Ingrédients pour 1 personne :

- 5/10 de gin
- 2/10 de liqueur de coco
- 3/10 de curaçao bleu

Préparation :

Dans un shaker à demi-rempli de glaçons, frapper et servir. Servir dans un verre de type "verre à cocktail".

Décorer d'une cerise confite.

COSTA RICA : SOUPE

"Sopa Negra"

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 tasse de haricots noirs
- 1 tasse d'eau + bouillon de poulet
- 2 œufs
- 1 petit poivron
- 1 petite branche de céleri
- 3 brins de coriandre ou un petit oignon
- 1 très petite gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- Sel

Préparation :

Si les haricots noirs sont secs, laisser les tremper la veille dans de l'eau, les égoutter avant de commencer la recette. Hacher finement la coriandre ou l'oignon, l'ail, le poivron et le céleri. Diluer le bouillon de poulet dans l'eau. Dans un poêlon, verser le contenu sur les haricots, et ajouter la moitié des ingrédients hachés (coriandre ou oignon, ail, poivron et céleri).

Porter à ébullition. Couvrir le poêlon en réduisant le feu, laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient très mous. Incorporer le reste des ingrédients hachés avec l'huile végétale, et laisser cuire 1/2 heure. Ajouter ensuite les œufs sur le dessus et laisser cuire entre 2 à 4 mn suivant les goûts.

Finition :

Servir chaud dans un bol, accompagné de tortillas de maïs ou du pain.

COSTA RICA : COCKTAIL

"Caraïbes"

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 3/6 de Vermouth blanc ou rouge
- 2/6 d'ananas
- 1/6 de jus de citron

Préparation :

Mélangez les ingrédients directement dans un verre long drink

ECOSSE : SOUPE

"Soupe écossaise"

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 750 g de haddock
- 1 litre de lait
- 30 g de beurre
- 3 branches de persil
- 12 tranches fines de pain grillé + noix de muscade + poivre

Préparation :

Mettez le haddock dans une casserole en le couvrant d'eau. Amenez à ébullition, puis retirez la casserole du feu et égouttez le poisson. Rincez-le à l'eau fraîche et coupez-le en 6 parts.

Pendant ce temps faites cuire les oeufs à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient durs. Stoppez la cuisson sous l'eau froide. Ecalez-les. Ecrasez-les à la fourchette. Remettez le poisson dans une casserole et recouvrez-les de lait. Assaisonnez de poivre et râpé une pincée de noix de muscade. Faites cuire à feu très doux 10 mn.

Versez le contenu de la casserole dans une soupière avec le beurre, les oeufs et le persil haché. Servez avec le pain grillé.

ECOSSE : COCKTAIL

"Scotch Solace"

Catégorie : Assemblé

Verre à long drink de 300 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de scotch whisky.
- 15 ml de Cointreau.
- 150 ml de lait.
- 30 ml de crème.
- 1 cuillère à café de miel.
- 1 cuillère à café de zeste d'orange râpé.

Préparation :

Emplir un verre à long drink de glace broyée.

Ajouter le scotch whisky, le Cointreau et le miel, puis remuer.

Ajouter le lait, la crème, le zeste d'orange.

EGYPTE : PLAT

"Soupe Egyptienne"

Ingrédients pour 4 personnes :

- 90 g de feuilles de melokhia séchée ou 250 g d'oseille fraîche
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 citron non traité
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 piment rouge
- 3 gousses d'ail
- 25 g de beurre+30 g pour l'oseille
- sel
- 2 brins de coriandre

Temps de préparation : 30 min

Temps de trempage : 30 min

1) Hachez très finement les feuilles de melokhia. Laissez gonfler au moins 30 min dans 10 cl de bouillon de volaille froid. Lavez le citron et coupez-le en quartiers.

- 2) Faites chauffer le reste du bouillon dans une casserole. Ajouter le melokhia, et laissez la soupe mijoter 20 min en remuant de temps en temps.
- 3) Pelez et émincez l'oignon. Lavez les tomates, essuyez-les et coupez-les en gros morceaux. Fendez le piment en deux dans le sens de la longueur, épépinez-le et détaillez-le en rondelles très fines.
- 4) Pelez et émincez l'ail. Mettez le beurre à fondre dans une poêle, faites revenir dedans les oignons, l'ail et le piment pendant 4 à 6 min. Ajoutez les tomates et laissez cuire encore quelques instants. Salez.
- 5) Versez la sauce tomate dans la soupe et portez à ébullition. Rincez et séchez la coriandre hachée dans la casserole, puis servez la soupe avec des quartiers de citron.

EGYPTE : COCKTAIL

"Sunset Special"

Catégorie : Passé

Verre à cocktail de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 45 ml de gin
- 45 ml de Cointreau
- 45 ml de vermouth doux

Préparation :

Mélanger et passer dans le verre.

Idée décoration :

Garnir d'une rondelle d'orange.

ESPAGNE : PLAT

"Albondiguillas en potage"

Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 10 personnes :

- 400 g boeuf haché
- 400 g veau haché
- 300 g porc haché (ou chair à saucisse)
- 4 tranche de pain de mie
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 1 verre de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de gingembre
- 50 g de beurre
- une assiette à soupe de farine
- 1/2 litre d'huile
- 500 g de pâtes à potage
- 2 bouillons cube au choix (pot au feu ou autre)
- 200 g fromage râpé

Préparation :

Faire blanchir les oignons finement hachés, avec un peu de beurre.

Dans un grand saladier, mélanger les 3 viandes avec la gousse d'ail, le pain de mie trempé dans le verre de lait, la muscade, et le gingembre...

Après l'avoir bien malaxer avec les mains, faire des petites boulettes... Selon la taille, vous devriez en réaliser une cinquantaine (soit 5 par personne).

Les rouler dans la farine, et les faire cuire avec l'huile chaude dans une grande poêle. Les réserver.

Pour le potage, utiliser les 2 bouillons cube.

Dès que le bouillon bout, incorporer les pâtes à potages, puis les boulettes encore chaudes.

Finition :

Saupoudrer de fromage râpé, et servir aussitôt ! Variante : sans le potage, en faisant une sauce tomate, poivrons, et oignons (chuchuca ou sanfaina, en espagnol)... N'oubliez pas de rajouter dans la chuchuca de la niura : on en trouve sur les marchés, ce sont des mini poivrons séchés et concassés.

ESPAGNE : COCKTAIL

"Agua de Valencia"

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 8 cl de jus d'oranges d'Espagne !
- 4 cl de vin mousseux
- 2 cl de liqueur d'oranges
(triple sec, cointreau, grand marnier)
- 2 cl de sucre

Préparation au Shaker :

Préparez directement dans le verre. Tout doit être très froid pour ne pas rajouter de glace !

Vous pouvez aussi rajouter un peu de sucre... Notez également que le vin mousseux peut être remplacé par du champagne... La recette originale étant du "cava", un vin mousseux Espagnol.

Servir dans un verre de type "old fashioned". Se boit très frais...

ESTONIE : PLAT

"Soupe aux myrtilles"

Ingrédients pour 4 personnes :

- une carcasse de poulet sur laquelle il reste encore un peu de viande
- 600 g de myrtilles
- 200 g de crème liquide (30 %)
- 100 g de crème épaisse (10 %)
- 80 g de sucre
- 1/2 petit citron
- 2 cuillerées à soupe de Maïzena
- 1 cuillerée à café de cannelle

Préparation :

Passez les baies au mixeur pour obtenir une poudre et tamisez-la.

Ajoutez 30 cl d'eau, faites-la chauffer à ébullition, laissez-la cuire à feu doux pendant 15 minutes. Mélangez la Maïzena avec de l'eau et ajoutez-la à la soupe. Ajoutez le jus du demi-citron, le sucre et la cannelle en remuant la soupe. Mettez la soupe au froid. Avant de servir, mélangez la soupe avec les crèmes.

ESTONIE : COCKTAIL

"Nicolaschka"

Verre : à vin

Ingrédients pour 1 personne :

- 5 cl de vodka
- 1 rondelle de citron
- 0,5 cl de café en poudre
- 0,5 cl de sucre

Préparation :

Versez la vodka directement dans le verre et placez la rondelle de citron sur le verre. Placez le café en poudre mélangé au sucre sur la rondelle de citron. La consommation se fait en mangeant la rondelle de citron avec le mélange café et sucre, puis déguster ensuite la vodka.

ETATS-UNIS

FLORIDE : PLAT

"Jimbalya"

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon doux haché
- 100 g de céleri en bâtonnets
- 250 g de poivron vert en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail émincé, sel et poivre
- 250 g de jambon cuit en gros dés
- 200 g de chorizo en rondelles
- 400 g de tomate coupée en petits quartiers
- 3 clous de girofle, 1 feuille de laurier-sauce
- 1 brin de thym, Tabasco
- 1 cuillère à soupe de persil plat frais haché
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne moulu
- 200 g de riz grain court, 6 dl de bouillon de poule
- 12 crevettes moyennes, Coriandre fraîche hachée

Préparation :

1/ Faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon, le céleri et le poivron, à feu doux, pendant 5 minutes, en remuant régulièrement. Ajouter l'ail et cuire encore pendant 2 minutes.

Incorporer les dés de jambon et les rondelles de chorizo. Faire dorer pendant 2 minutes et retirer le chorizo. Ajouter les quartiers de tomate, les clous de girofle, le thym, le laurier, le persil, du sel, le piment de Cayenne et quelques gouttes de Tabasco. Bien mélanger.

2/ Ajouter le riz et le bouillon bien chaud. Cuire pendant 30 minutes, à feu doux.

3/ Décortiquer les crevettes et les incorporer à la préparation, 5 minutes avant la fin de cuisson. Remettre les rondelles de chorizo.

4/ S'il reste un peu de liquide, faire évaporer à feu vif. Servir bien chaud. Saupoudrer de coriandre hachée au dernier moment.

Pour finir ... On peut remplacer le jambon par des dés de blanc de poulet, par exemple.

FLORIDE : COCKTAIL

"Hemingway Special"

Ingrédients pour 1 personne :

- 6 cl de rhum cubain
- jus d'un citron vert
- 2 cuillères à café de jus de pamplemousse
- 1/2 cuillères de marasquin ou colorant

Préparation au mixer :

Mixer avec de la glace pilée et servir frappé. Servir dans un verre de type "coupe"

Idée décoration :

Décorer d'une branche de menthe...

FINLANDE : PLAT

"Soupe finlandaise – Lohikeitto"

Temps de préparation :

30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- une carcasse de poulet sur laquelle il reste encore un peu de viande
- 200 gr de saumon (Finlande ou Norvège)
- 600 ml d'eau
- 600 gr de pomme de terre

- 1 oignon
- 400ml de crème fraîche
- 1 cuillère à café d'aneth
- 30 gr de beurre
- sel/poivre

Préparation :

Couper les pommes de terre, les oignons en cube. Ciseler l'aneth. Couper le saumon en rectangle d'un centimètre d'épaisseur. Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Ajouter la crème, porter à ébullition à feu moyen puis baisser le feu. Ajouter le saumon en faisant attention à ne pas le casser. Ajouter la moitié de l'aneth, laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le beurre. Assaisonner. Servir dans des assiettes et parsemer avec l'aneth restant.

FINLANDE : COCKTAIL

"Moon crater"

Catégorie : assemblé

Verre : Long drink de 300 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de vodka
- 30 ml d'Advocaat
- Soda à l'orange
- Crème fraîche
- 1 cerise au Marasquin

Préparation :

Placer la vodka et l'Advocaat dans le verre. Compléter de soda à l'orange. Napper de crème.

Décoration :

Saupoudrer de noix de muscade. Garnir d'une cerise au marasquin.

GRECE : SOUPE

"Soupe au citron"

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes (si votre bouillon est fait)

Ingrédients :

- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 2 œufs
- 6 c. à soupe de riz cru + sel + jus d'un citron

Préparation :

1. dans une marmite, amener le bouillon à ébullition
2. verser le riz en pluie et laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre
3. dans un bol, battre les œufs, le jus de citron; incorporer doucement 1 louche de bouillon chaud en remuant constamment
4. baisser le feu au minimum;
5. verser l'appareil d'œufs et de citron dans la marmite de bouillon doucement en remuant constamment ; laisser quelques minutes, le temps d'épaissir mais il ne faut pas que le liquide bout sinon il « brècherait » ; et servir aussitôt.

GRECE : COCKTAIL

"Greek God"

Catégorie : Classique

Verre à whisky

Ingrédients pour 1 personne :

- 15 ml d'ouzo
- 15 ml de Pernod

Préparation :

Verser dans l'ordre puis boire d'un trait

GUADELOUPE : PLAT

"Accras de morue"

Ingrédients :

- 200 gr de farine
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- Persil thym, cives, piment
- 100 gr de beurre
- Sel

Préparation :

1 - Cassez les œufs, battez-les, ajoutez l'ail écrasé, faites fondre le beurre dans une casserole
2 - Mettez la farine dans une jatte, faites un puit, versez le lait et le beurre, et mélangez pour avoir une pâte lisse. Ajoutez les œufs, l'ail, le persil, le thym, le piment et battez soigneusement. Couvrez et laissez reposer 3 h 00.

3 - Mélanger avec un volume égal de morue pilée. Cette pâte sert à la préparation des accras. Avec une petite cuillère prenez de la pâte et faite la tomber dans la friteuse avec une autre cuillère. Laisser dorer.

A déguster avec un "Gwada Sunrise" ou un "Ti punch"

GUADELOUPE : COCKTAIL

"Gwada Sunrise"

Temps de préparation : 5 minutes

Verre à Rhum

Ingrédients pour 1 personne :

- 2cl de rhum blanc
- 2cl de rhum vieux
- 6cl de jus d'orange
- 1 trait de sirop de grenadine

Préparation :

Versez directement dans le tumbler le rhum blanc et le rhum vieux, le jus d'orange et terminez au sirop de grenadine.

Décorer avec une demi rondelle d'orange et une cerise bigarreau

INDONESIE : SOUPE

"Soupe aux champignons parfumés"

Ingrédients :

- 1 litre de bouillon de poulet 4 champignons parfumés
- 2 c. à soupe de ket jap 100 gr. de jambon émincé
- 2 œufs battus 2 oignons vert hachés fins
- un peu de crevettes en morceaux Poivre
- Sel

Préparation :

Faire tremper les champignons noirs. Une fois que les champignons auront gonflé, les tranches en fines lamelles. Amener le bouillon de poulet à ébullition. Ajouter les champignons, la sauce soya, le jambon, les crevettes. Saler et poivrer selon votre gout. Verser les œufs battus, en pluie, tout en remuant le bouillon
Servir chaud avec une goutte d'huile de sésame.

INDONESIE : COCKTAIL

"Oceanic"

Catégorie : Passé

Coupe à champagne de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 45 ml de scotch whisky
- 15 ml de vermouth blanc
- 30 ml de kahlua
- Glace broyée

Préparation :

Mélanger et passer dans la coupe.

Idée décoration :

Garnir d'une spirale de zeste d'orange.

ISLANDE : SOUPE

" Kjotsupa - Soupe d'agneau et de légumes "

Préparation : 20 mn ; Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 gr d'agneau à braiser (navarin, morceaux pour ragout)
- 1 oignon, 1 poireau, 1 navet, 4 carottes
- 1 demi chou fleur
- 1 demi chou-vert
- 1 demi-kilo de pommes de terre
- 1 demi-verre de riz

Préparation :

Dégraissier au maximum l'agneau, le couper en morceaux et le faire sauter dans le fond de la cocotte avec un peu d'huile et l'oignon coupé. Diviser le chou-fleur en petits bouquets et couper tous les autres légumes en morceaux. Les ajouter dans la cocotte. Ajouter un litre et demi d'eau. Saler et poivrer. Couvrir partiellement et faire cuire à petits bouillons pendant 1 heure. Ajouter le riz, remuer et cuire encore une demi-heure. Avant de servir, dégraissier en surface avec une écumoire si nécessaire, ajouter un peu de coriandre haché ou de persil et laisser cuire deux minutes de plus.

Ne pas hésiter à préparer une quantité importante : c'est encore meilleur le lendemain, réchauffé et re-mijoté !

ISLANDE : COCKTAIL

"Long Island iced tea"

Verre : Tumbler

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1,5 cl de vodka
- 1,5 cl de gin
- 1,5 cl de rhum blanc
- 1,5 cl de triple sec (Cointreau, Grand Marnier)
- 1,5 cl de tequila
- 1 cl de jus de citrons
- 3 cl de cola (Coca Cola, Pepsi)

Préparation :

Réalisez la recette au shaker. Frapper tous les ingrédients, sauf le cola au shaker avec quelques glaçons, et verser (en retenant les glaçons) dans le verre contenant des glaçons. Complétez avec le Cola.

Finition : Décorer avec une tranche de citron.

ITALIE : SOUPE

"Soupe Pasta-Fagioli"

Préparation : 20 mn ; Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de haricots frais ou secs "Borlotti"

- quelques brins de romarin
- 3 gousses d'ail
- 200 g de pulpe de tomate
- 1 petit oignon
- 1 petite branche de céleri (laisser une ou deux feuilles)
- 1/2 bouquet de persil
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 100 g de pâtes (le top, avec des pâtes fraîches "Tagliarini")

Préparation :

La veille, mettre à tremper 12 h environ les haricots dans de l'eau froide (après les avoir bien rincés). Le lendemain, ajouter le romarin, le sel, l'ail et cuire les haricots pendant une bonne heure (de préférence dans un récipient en terre cuite). Durant la cuisson, rajouter de l'eau si nécessaire. (les haricots doivent toujours être recouverts d'eau). Si l'on veut gagner du temps, il est possible de les cuire dans l'auto cuiseur 20 à 25 minutes.

Une fois la cuisson terminée, réservez une louche de haricots. Réduire le reste en purée, utiliser toute l'eau de cuisson (au besoin en rajouter un peu).

Entre temps, chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faire rissoler l'oignon, le céleri et le persil hachés puis ajouter la tomate. Après quelques minutes de cuisson mélanger cette préparation au bouillon de haricots.

Remuer pour bien amalgamer tous les ingrédients.

Porter à ébullition et ajouter les pâtes (les pâtes fraîches cuisent en 2/3 minutes). Les pâtes doivent absolument cuire dans le potage.

Finition :

Servir avec un peu d'huile d'olive. Décorer avec les haricots réservés.

ITALIE : COCKTAIL

"Bellini"

Verre : Flûte à champagne

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 pêche blanche ou 4 cl de nectar de pêche
- 8 cl de Prosecco (vin blanc sec) ou de champagne
- 0,5 cl de sirop de canne ou de grenadine

Préparation :

Peler et écraser la pêche en purée liquide, ce sera le nectar. Ajouter un trait de sirop de sucre de canne ou de grenadine pour la couleur. Déposer la préparation au réfrigérateur environ 2 h afin qu'elle soit bien fraîche. Verser dans une flûte rafraîchie au tiers de la hauteur et compléter au Prosecco (champagne italien) ou au champagne très frais.

Remuer en douceur et servir.

MADERE : SOUPE

"Soupe aux tomates à l'oignon - Abrigo do Poiso"

Temps de préparation : Temps total 2 h 10

- Temps de préparation : 10 mn
- Temps de cuisson : 2 h 00 ou version express 15 mn

Ingrédients :

- 1 kilo de tomates
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail émincées
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
- 1 œuf par personne
- 1 tranche de pain de campagne par personne
- Sel et poivre

Préparation :

1. trancher les oignons finement et déposer dans le fond d'une casserole à fond épais
2. faire blanchir les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante ; enlever la peau ; déposer sur les oignons ; saler et poivrer ; ajouter l'ail et l'huile d'olive
3. couvrir ; laisser mijoter à feu très doux jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que les tomates soient entièrement décomposées. Il faut faire attention pour retirer la casserole avant que les tomates s'assèchent
4. juste avant, faire pocher un œuf par personne (le jaune doit être encore coulant)
5. verser la soupe dans les bols ; déposer une tranche de pain sur laquelle on pose l'œuf ; servir aussitôt

MADERE : COCKTAIL

"Cliff Bay"

Verre : Limonade

Ingrédients pour 1 personne :

- 6 cl de sirop de fruit de la passion
- 4 cl de gin
- 4 cl de jus de melon*

Préparation :

1. Mettre le sirop de fruit de la passion, le gin, le jus de melon dans un mélangeur avec un peu de glace
2. Verser dans un verre à limonade ou "highball", remplir le verre avec de la limonade, mélanger avec un bâton

* vous pouvez faire votre jus de melon à l'extracteur à jus ou mettre une tranche épépinée au mélangeur à la position "liquéfier" avant de faire votre cocktail

MALAISIE : SOUPE

"Soupe Laksa"

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 750 gr de cabillaud
- 500 gr de crevettes
- 150 gr de haricots mange-tout
- 140 gr de nouilles chinoises
- 1 cuillère à soupe de sauce poisson
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 27 cl de lait de coco
- 1 litre de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry (forte ou douce en fonction de votre « palais »)
- de la coriandre fraîche

Préparation :

Préparer 1 litre de bouillon de volaille. Y mettre les haricots mange-tout (le plus long à cuire).

Ajouter ensuite : le lait de coco, le jus de citron, la sauce poisson, la pâte de curry.

Quand ça boue, plonger les nouilles et laisser bouillonner légèrement. Couper le poisson en cubes (pas trop petits pour qu'ils ne deviennent pas de la bouillie de poisson) et les mettre dans la soupe.

Ajouter les crevettes décortiquées. Servir dans un bol chinois ou une assiette creuse en veillant à ce que chacun ait un peu de tous les ingrédients (apprécier les jolies couleurs).

Ciseler la coriandre avec ses tiges (sauf s'il y en a des grosses) et disposer sur la soupe. Se régaler immédiatement.

MALAISIE : COCKTAIL

"Peach Almond Shake"

Catégorie : Mixé

Verre : Verre à cocktail de 300 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 60 ml de liqueur de pêche
- 1 pêche entière sans peau
- 30 ml d'Amaretto
- 2 boules de crème glacée à la vanille
- Limonade

Préparation :

Mixer avec la glace et verser dans le verre

Idée décoration :

Garnir d'une tranche de pêche et d'amandes effilées

MAROC : SOUPE

"La Hrira"

Temps de préparation : 30 minutes

Se prépare en 2 temps :

a) le bouillon : 1 heure et 1/2 environ de cuisson

b) tédouira : 1 heure

Ingrédients pour 12 personnes :

a) Le bouillon (tka-tâa) :

- 250 g de viande de veau ou de mouton coupée en dés
- N.B. On peut remplacer la viande par les abats de 3 ou 4 poulets
- 4 ou 5 petits os légèrement charnus
 - 500 g d'oignons assez petits, entiers
 - 1/2 cuillerée à café de safran (moitié naturel, moitié artificiel)
 - 1 cuillerée à café de poivre
 - 1 noix de beurre
 - 250 g de lentilles & sel
 - 1 litre et 1/2 d'eau pour le bouillon

b) Tédouira :

- 1 bouquet de coriandre & 1 bouquet de persil
- 1 kg 1/2 de tomates moulues ou 1 boîte de tomate concentrée délayée dans 1 litre d'eau
- 2 litre et 1/2 d'eau
- 1 verre à thé au 3/4 plein de jus de citron
- 1 noix de beurre
- 200 g de farine & sel

Préparation du bouillon :

Cuire les lentilles dans de l'eau salée, égoutter et exprimer le jus d'1 citron. Réserver. Mettre les autres ingrédients à cuire à couvert dans une casserole, laisser mijoter à petit feu, après ébullition, retirer les oignons dès qu'ils sont cuits afin qu'ils restent entiers. Après 1 heure environ, vérifier si la viande est cuite et retirer du feu. Verser alors les lentilles et les oignons dans cet appareil.

Préparation de la Tédouira :

Mettre l'eau à bouillir avec les tomates moulues ou le concentré de tomates, ajouter une noix de beurre. Laisser bouillir pendant 1/4 d'heure et ajouter le jus du bouillon en laissant au fond de la casserole viande, lentilles, oignons... Hors du feu, verser petit à petit dans ce mélange la farine délayée dans 1 litre d'eau, en remuant rapidement pour ne pas former de grumeaux. Remettre alors sur le feu et continuer à remuer doucement jusqu'à ébullition. Ajouter le persil et la coriandre hachés très fin ou pilés au mortier avec la quantité de sel nécessaire à l'assaisonnement. Diluer avec un litre d'eau et verser dans la marmite tout en remuant (on peut tout aussi bien les passer au mixeur additionné d'eau). Vérifier l'assaisonnement et retirer du feu quand la soupe est bien chaude. La Hrira doit être veloutée et non épaisse.

MAROC : COCKTAIL

"Moroccan Cocktail"

Catégorie : Mixé

Verre à cocktail de 90 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de gin
- 30 ml de Cointreau
- 5 ml de curaçao à l'orange

Préparation :

Mixer avec de la glace et passer dans le verre

Idée décoration :

Garnir d'une rondelle de citron

MEXIQUE : SOUPE

"Pozole"

Ingrédients :

- 1/4 de Kg. de maïs
- 1/4 de Kg. d'échine de porc en morceaux
- 1/4 de Kg. de blanc de poulet
- 2 L d'eau, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 3 piments
- 2 cuillères à soupe d'huile, sel à volonté

Préparation :

Pour la garniture (petits plats servis à part dont on peut se servir à volonté), laitue découpée, radis coupés en petits morceaux, moitiés de citron, origan et oignon à volonté

Préparation : dans une grande casserole, faire bouillir les grains de maïs dans l'eau jusqu'à qu'ils éclatent. Ensuite, ajouter les viandes, l'ail, l'oignon et le sel. Laisser mijoter pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Frire les piments et les mettre dans de l'eau chaude pendant 10 minutes, enlever les graines, et la peau. Maintenant, les moulin dans un mixer avec deux cuillères à soupe d'eau précédemment chauffée, les faire légèrement frire dans de l'huile et les ajouter au bouillon, qu'il faut laisser mijoter à feu doux.

Le retirer du feu, et, si vous le souhaitez, enlevez l'excès de matières grasses. Servir chaud à chaque invité accompagné de la garniture.

MEXIQUE : COCKTAIL

"Zorro"

Ingrédients :

- 4 cl de tequila
- 2 cl de Cointreau
- 1 cl de curaçao bleu
- 4 cl jus de pamplemousse
- Tonic water

Préparation :

Verser tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace sauf le tonic water; agiter pour refroidir ;

Verser le cocktail dans un grand verre ; remplir avec le tonic water.

NEW YORK : SOUPE

"Crème de chou-fleur au curry et aux pommes"

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 litre de bouillon de poulet
- 1 chou-fleur moyen (donne 1 litre de bouquets)
- 250 ml d'oignon émincé
- 250 ml de pommes Golden Delicious ou autre variété, pelées et tranchées

- 250 ml de crème épaisse (35%)
- 2 c. à s. de poudre de curry de Madras
- 1 ½ c. à s. de beurre
- ½ c. à thé de safran en filaments ou 2 pincées de safran en poudre
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- sel et poivre noir fraîchement moulu
- Dés de pommes au curry

Préparation :

Mettre de la crème de chou-fleur dans une casserole, réchauffer le bouillon de poulet sur feu moyen ; dans une marmite de fonte, faire fondre le beurre ; ajouter les oignons, le curry, le safran et laisser suer 2 minutes en brassant fréquemment ; ajouter les pommes et continuer la cuisson douce pendant 5 minutes toujours en brassant ; détacher les bouquets blancs du chou-fleur ; mettre dans la casserole ; verser le bouillon ; porter à ébullition ; cuire pendant 20 minutes environ où jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit. Vérifier en le perçant avec la pointe d'un couteau ; verser la crème et cuire 3 autres minutes ; assaisonner ; transvaser le tout dans le bol du mélangeur et réduire en purée à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et homogène ; conserver au chaud si vous désirez servir ce potage immédiatement ou réfrigérer et servir plus tard.

Préparation :

Couper des pommes au curry, mettre les dés de pommes dans une casserole avec 1 c. à s. d'eau ; chauffer sur feu moyen. Ajouter le curry, le safran ; saler et poivrer ; bien mélanger ; couvrir et laisser cuire 3 minutes ; égoutter ; servir la crème de chou-fleur et garnir avec les dés de pommes au curry.

NEW YORK : COCKTAIL

"Manhattan"

Catégorie : cocktail classique

Ingrédients pour 1 personne :

- 4 cl de whisky (bourbon, whiskey)
- 2 cl de vermouth (martini, cinzano)
- 1 trait d'angostura (angostura)

Préparation :

Dans un verre à mélange, versez les ingrédients dans mélange et agitez vigoureusement. Passez dans le verre préalablement rafraîchi. Servir dans un verre de type "verre à whisky". Aucune décoration.

OUEST USA : SOUPE

"Soupe au Cheddar et au Brie"

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 60 g de beurre
- 2 pommes Granny smith pelées et coupées en petits morceaux
- 1 gros oignon
- 3 cubes de bouillon de poule
- 1 Tranche de Cheddar râpé
- 1 belle pointe de brie sans la peau et en petits morceaux
- 25 cl de vin Marsala ou tout autre vin blanc doux
- 10 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une cocotte. Y ajouter les pommes et l'oignon émincé. Faire revenir en remuant de temps en temps durant 8 mn. Ajouter le bouillon. Faire bouillir puis immédiatement couvrir et baisser à feu doux pour laisser mijoter pendant 15 mn.

Mouliner le tout. Remettre sur le feu. Y ajouter le Brie, le Cheddar, le vin de Marsala et la crème. Chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter sel et poivre à votre convenance. Servir chaud.

OUEST USA : COCKTAIL

"Malibu Magic"

Catégorie : cocktail mixé

Verre à cocktail (285 ml)

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de Malibu
- 30 ml de liqueur de fraise
- 30 ml de jus d'orange
- 60 ml de crème
- 3 ou 4 fraises fraîches

Préparation :

Mixer avec de la glace et verser dans le verre

Décoration :

Garnir d'une seule fraise et d'une torsade de zeste d'orange

PEROU : SOUPE

"Chupe au piment"

Préparation : 20 mn ; Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 1/2 tasse de sauce tomate
- 1 fromage de chèvre (100 g environ)
- 300 g de crevettes décortiquées
- 100 g de riz
- 1/2 cuillerée à café de piment rouge
- 1 litre de lait
- 4 tranches de colin
- 4 œufs
- 4 pommes de terre
- 1 cuillerée à soupe d'origan en poudre
- 1 verre d'huile

Préparation :

Couper les oignons et hacher l'ail. Râper grossièrement le fromage de chèvre. Peler les pommes de terre après les avoir cuites. Chauffer le beurre dans une cocotte. Y ajouter les oignons, l'ail, le riz, la sauce tomate, le fromage râpé, le piment, les crevettes et un verre d'eau. Laisser bouillir doucement pendant 40 mn. Passer alors le tout à la moulinette.

Mettre le mélange dans une casserole ainsi que le lait. Saler. Chauffer jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, faire cuire les tranches de colin dans l'huile et pocher les œufs 6 mn dans l'eau bouillante vinaigrée non salée. Disposer sur un grand plat creux le poisson, les œufs, les pommes de terre. Verser le bouillon sur le tout et saupoudrer d'origan.

PEROU : COCKTAIL

"Pisco Sour"

Verre : Coupe

Pour 6/8 personnes

Ingrédients :

- 30 cl de Pisco (marc péruvien à base de moût de raisin) à défaut du marc de bourgogne jeune
- 10 cl de jus de citrons verts

- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 1 blanc d'oeuf
- 1 cuillère à café de sucre cristal
- 4 à 6 glaçons
- Angustura (à défaut cannelle en poudre)

Préparation :

Dans un mixer, monter le blanc en neige avec le sucre cristal. Ajouter le jus des citrons, le sirop de sucre, l'alcool, les glaçons, mixer le temps de fondre les glaçons. Verser dans des coupes.

Finition : Décorer d'une goutte d'Angustura ou d'une pincée de cannelle poudre sur le "blanc" de chaque verre. Déguster bien frais.

PORTUGAL : SOUPE

"Caldo Verde ou Soupe aux choux"

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1,5 l d'eau
- 500 g de pommes de terre coupées en dés
- 1 gros oignon coupé en morceaux
- 300 g de chou vert coupé en julienne
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 1/2 chorizo coupé en rondelles
- 4 tranches de pain de maïs

Préparation :

Mettre l'eau dans une casserole et saler. Porter à ébullition. Ajouter les dés de pomme de terre et les morceaux d'oignon et cuire pendant 15 minutes. Mixer. Bien rincer et égoutter les lanières de chou. Ajouter à la soupe et cuire pendant 10 minutes, sans couvrir. Ajouter l'huile d'olive et porter rapidement à ébullition, sans couvrir. Distribuer la soupe dans des bols et répartir les rondelles de chorizo. Servir avec le pain de maïs. Finition : Si la soupe paraît trop liquide, ajouter un peu de maïzena préalablement dissoute dans de l'eau tiède et porter à ébullition.

PORTUGAL : COCKTAIL

"Portugal"

Ingrédients pour 1 personne :

- 6 cl de porto
- 3 traits de jus d'oranges
- 3 traits de curaçao rouge

Préparation au Shaker :

Décorer de fruits de saison, ajouter de la Glace et les ingrédients, servir avec une paille et décorer d'une olive...

Servir dans un verre de type "Tumbler".

QUEBEC : SOUPE

"Soupe aux pois à l'ancienne"

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure environ

Ingrédients pour 4 personnes :

- 750 ml (3 tasses) de pois à soupe
- Eau froide
- 1 à 3 tranches de bacons émincés
- 125 ml d'oignon coupé en dés
- 750 ml d'eau

- 4 c. à thé d'herbes salées
- 250 ml de carottes coupées en dés
- Sel, poivre et sucre au goût

Préparation :

Laver les pois et les faire tremper dans l'eau pendant environ 12 heures. Faire fondre le bacon à feu doux. Faire tomber l'oignon dans le gras du bacon; mouiller avec l'eau. Ajouter les pois, les herbes et les carottes. Assaisonner. Laisser mijoter pendant 3 heures.

QUEBEC : COCKTAIL

"Le Caribou"

Catégorie : cocktail au Vin

Dans un verre à mélange

Ingrédients pour 1 personne :

- 7 cl de vin rouge
- 3 cl de whisky (bourbon, whiskey)
- 7 cl d'eau gazeuse aromatisée (limonade, soda)
- 1 quartier de citrons
- miel

Préparation :

Dans un verre à mélange, mélanger tous les ingrédients, sauf le soda, dans le verre avec une cuillère. Ajouter des glaçons et sucrer au goût. Servir dans un verre de type "tumbler".

RUSSIE : SOUPE

"Soupe Borsch"

Temps de préparation : 30 mn ; Temps de cuisson : environ 1 h

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- Environ 2 litres d'eau
- 500 gr de viande au choix (cochon, bœuf, volaille)
- 500 gr de chou blanc (coupé en dés 5 mm x 3/4 cm environ)
- 4/5 pommes de terre moyennes (coupées en dés comme pour le chou blanc)
- 1 betterave moyenne crue (la couper en 2 et en râper la moitié)
- 1 oignon moyen émincé
- 2 carottes moyennes râpées
- 1 tomate coupée en petits dés
- 2 cuillères à soupe de vinaigre (pas de cristal et non sucré)
- 2 pincées de sel
- 3 branches de persil
- 2 branches d'aneth
- 10 grains de poivre noir
- 10 graines de coriandre
- 2/3 feuilles de Laurier
- 1 pincée de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche ou fromage blanc par assiette servie

Préparation :

Versez l'eau dans une grande casserole, plongez-y la viande et mettez à feu doux. S'il n'y a pas de viande, mettez la casserole d'eau sur le feu et faites bouillir. Quand ça commence à bouillir, ajoutez le chou et les pommes de terre. Ou alors, mettez la viande dans l'eau et faites chauffer jusqu'à ébullition. Dès que l'eau commence à frémir, laissez cuire la viande une 1/2 h. Puis ajoutez le chou et les pommes de terre à feu doux. Préparez les autres légumes : dans une poêle mettre un peu d'huile de pépins de raisins. Faites rissoler les oignons jusqu'au brunissement, rajouter les carottes et la betterave, la tomate coupée et le vinaigre (le vinaigre conserve la couleur de la betterave et donne du goût). Ajoutez ensuite les légumes dans la casserole où la viande continue à cuire, le sel, les herbes aromatiques (persil, aneth), le poivre noir, la coriandre, le laurier. Laissez cuire à feu doux environ 30 mn. Goûtez de temps en

temps les légumes pour savoir s'ils sont cuits. Servir dans des assiettes creuses avec une cuillère à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc par-dessus accompagné du poivre noir.

RUSSIE : COCKTAIL

"Saint-Pétersbourg"

Catégorie : passé

Verre : à cocktail de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de vodka
- 30 ml de curaçao bleu
- Limonade

Préparation :

Mélanger vodka et curaçao bleu. Passer dans le verre. Compléter de limonade

SINGAPOUR : SOUPE

"Soupe de Singapour"

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 grosses crevettes crues, décortiquées
- un sac de jeunes épinards
- une poignée de haricots frais coupés en biais
- 2 cuil. à soupe d'huile de canola
- 1 gros oignon jaune en dés
- 5 cm de gingembre frais, râpé
- 1 piment rouge chili thaï (ou autre piment très fort) tranché très fin
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1/4 de tasse de sauce soya
- 3 cuil. à soupe de cassonade dorée
- 3 échalotes vertes tranchées en biais
- 1 paquet de nouilles chinoises ou de Shanghai
- 3 gousses d'ail tranchées en julienne, frites dans une cuil. à thé d'huile (garniture)

Préparation :

Faire tomber les oignons dans l'huile, ajouter le gingembre et rôtir légèrement.

Ajouter le piment fort.

Ajouter le bouillon de poulet, la sauce soya et la cassonade.

Saler au goût. (ajuster la quantité de soya et de cassonade pour un goût plus prononcé).

Ajouter les nouilles, pour la quantité allez-y à l'œil mais il faut que ça demeure une soupe et non un bol de pâtes...

Ajouter les haricots, les crevettes et les épinards.

Laisser mijoter jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.

Servir dans des grands bols, garnir avec les échalotes et l'ail rôti...

SINGAPOUR : COCKTAIL

"Singapore Sling "

Verre : Tumbler

Ingrédients pour 1 personne :

- 4 cl de gin
- 2 cl de liqueur de cerises (cherry)
- 1 cl de sirop de grenadine
- 0.5 cl de triple sec (giffard, cointreau, grand marnier)
- 3 cl de jus de citron
- 8 cl de jus d'ananas
- 0.5 cl de bénédictine
- 1 trait d'aromatic bitter (psychaud, angostura...)

Préparation :

Réalisez la recette directement dans le verre. Presser un demi citron vert au dessus des glaçons. Ajouter les ingrédients. Remuer et compléter d'eau gazeuse.

Idée décoration :

Décorer avec une tranche d'ananas et une cerise confite.

TCHEQUE REPUBLIQUE : SOUPE

"Soupe à la bière tchèque"

Ingrédients pour 4 personnes :

- 50 cl de bière blonde
- 50 cl de bière brune
- 1 morceau de gingembre
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 1 œuf
- sel et sucre en poudre

Préparation :

Portez à ébullition les 2 bières mélangées et additionnées de gingembre. Ajoutez 2 cuillerées de farine délayée dans de l'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que la soupe se clarifie. Salez.

Sucrez légèrement. Là-dessus, ajoutez l'œuf mollet à un peu de farine. Faites bouillir encore 5 mn environ. Servez !

TCHEQUE REPUBLIQUE : COCKTAIL

"Stimulation"

Catégorie : Etagé

Verre à cocktail de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 30 ml de Bailey's irish cream
- 30 ml de Cointreau
- 30 ml de Malibu
- 15 ml de crème

Préparation :

Etager dans l'ordre

THAÏLANDE : SOUPE

"Soupe thaï au poulet parfumé à l'ail rôti"

Ingrédients :

- 3 têtes d'ail épluchées mais entières
- 4 litres d'eau
- 1 volaille avec sa carcasse coupée en 4
- vermicelles
- 1 c. à table de beurre ou d'huile
- sel et poivre
- sauce soya
- 1 morceau de galanga épluché de 2 cm de long ou 1 morceau de gingembre
- 1 échalote hachée finement

Préparation :

Faire chauffer le beurre ou l'huile dans la marmite ; ajouter l'ail et le morceau de gingembre ; laisser rôtir de chaque côté jusqu'à coloration - 30 sec environ ; ajouter l'eau et la volaille ; laisser mijoter 60 mn ; retirer la carcasse ; ajouter les pousses de soya et le vermicelle ; laisser cuire 15 mn ; pendant ce temps, découper la volaille en fines lamelles * ; assaisonner avec le sel, poivre et quelques gouttes de sauce soya** ; ajouter la volaille ; saupoudrer d'échalotes et servir bien chaud.

* calculer 2 c. à s. minimum de lamelles de poulet par bol à soupe pour servir en potage ; doubler pour un repas léger.

** on peut parfumer davantage le bouillon en ajoutant 1 c. à thé d'huile de sésame.

THAÏLANDE : COCKTAIL

"Sweet Lady Jane"

Catégorie : Mixé

Coupe à champagne de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 15 ml de Grand Marnier
- 15 ml de Cointreau
- 15 ml de crème de noix de coco
- 15 ml de jus d'orange
- 30 ml de liqueur de fraise
- 30 ml de crème fraîche

Préparation :

Mixer avec de la glace et passer

Idée décoration :

Garnir d'une fraise, de feuilles de menthe et de copeaux de chocolat

TURQUIE : SOUPE

"Soupe turque – Adana çorbasi"

Temps de préparation :

- Temps de préparation : 20 mn
- Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 5 verres de bouillon
- 150 g de viande hachée
- 50 g de pois chiche
- 1 grosse tomate ou une cuillerée à soupe de sauce
- tomate sans sel
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre
- 2 cuillerées à café de thym
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faire tremper les pois chiche la veille.
2. Faire cuire les pois chiche. Mettre dans un récipient le bouillon et faire bouillir avec les pois chiche, la tomate épluchée et concassée (ou la sauce tomate et du sel).
3. Pétrir la viande hachée avec une demi cuillerée à café de sel et de poivre. En confectionner des boulettes de la taille de noisettes et jeter celles-ci dans le potage bouillant.
4. Après 20 minutes de cuisson, retirer le potage du feu, y ajouter le vinaigre et le thym.
5. Verser dans la soupière et servir chaud.

TURQUIE : COCKTAIL

"Turquie.com"

Verre à Limonade

Ingrédients pour 1 personne :

- 6 cl de sirop de fruit de la passion
- Une dose de jus de citron,
- 2 doses de raki
- 3 doses d'eau minérale gazeuse
- Glaçons

Préparation :

Préparer un récipient contenant de la glace pilée dans laquelle on met le verre pour le maintenir frais de 8 à 10° C.

VIETNAM : SOUPE

Poulet au vermicelle - Mièn gà"

Préparation : 1h30

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1kg
- 200gr de vermicelle transparent
- 1 oignon émincé
- 2 échalotes
- 1 c à soupe de nuoc nam
- 1 tablette de bouillon de volaille
- quelques feuilles de coriandre
- sel et poivre

Préparation :

Cuire le poulet dans un litre et demi d'eau bouillante et salée pendant 1/2 heure. Laisser refroidir et couper la chair en lanières fines. Tremper le vermicelle dans de l'eau tiède pendant 5 mn, l'égoutter et le couper en morceaux de 3 cm de long. Filtrer le bouillon, y ajouter les échalotes le tablette de bouillon et maintenir chaud. Y ajouter le vermicelle, les lanières de poulet. Assaisonner avec le nuoc nam, cuire 5mn et ajouter l'oignon émincé. Servir chaud dans des bols et parfumer de quelques feuilles de coriandre.

MALAISIE (Vietnam) : COCKTAIL

"Sing Sing"

Catégorie : Passé

Verre à cocktail de 140 ml

Ingrédients pour 1 personne :

- 60 ml de scotch whisky
- 30 ml de vermouth doux
- 30 ml de curaçao à l'orange

Préparation :

Remuer et passer dans le verre

Idée décoration :

Garnir d'une torsade de zeste d'orange