



Diversity in cooking

from Jean Condorcet High School



Albanie le plat de référence de Armela Bokciu C11



TAVË KOSI

Imaginez l'odeur de l'ail frais, de tendres morceaux d'agneau, légèrement marinés dans des feuilles d'origan séchées, le tout couronné de yaourt, et tout ça dans un même plat !

QU'EST-CE QUE LE TAVË KOSI ?

Un plat national en Albanie dont la riche histoire culinaire en fait 'est un pays méditerranéen où l'on peut trouver des influences [grecque](#) et [turques](#) à des traditions locales.

Beaucoup d'Albanais considèrent le tavë kosi comme un plat réconfortant. L'agneau, bien tendre, cuisiné avec du riz, de l'origan et de l'ail, recouvert d'une couche de yaourt conjugué avec des oeufs et du riz, a un arôme sans pareil.

Il est aussi impressionnant à voir lorsqu'on le prépare – la partie supérieure s'élève au dessus du plat, et en refroidissant, s'affaisse, créant ainsi un impressionnant délice doré, similaire à un soufflé.

Il est dit que l'histoire de ce plat remonte à 1452, lorsque le sultan ottoman [Mehmed II](#) faisait le siège de Kruja, où le leader albanais Skanderbeg résistait contre les avancées ottomanes vers l'ouest.

Lors de son occupation d'Elbasan, Mehmed appréciait tout particulièrement un plat mijoté, composé d'agneau et de *kos*, un type de yaourt fait avec du lait de chèvre ou de brebis. La rumeur dit que les cuisiniers locaux faisaient mariner de la viande d'agneau dans du yaourt et servaient le plat au sultan durant le siège.

Au lieu de jeter le yaourt épicé, les cuisiniers utilisaient les restes d'agneau grillé et de yaourt pour en faire un plat mijoté connu aujourd'hui comme le fameux tavë kosi albanais.

L'omniprésence de la recette a fini par se propager, et rapidement le tavë kosi – aussi connu sous le nom de *tavë elbasani*, ou “cocotte d'Elbasan” – devint officiellement le plat national de l'Albanie, et atteint même la Turquie et d'autres régions majeures de l'empire ottoman.

Le camp militaire devint la ville d'Elbasan, qui devint un centre d'activités économique et culturelle pendant la domination ottomane des siècles à venir.

On dit également que ce plat fut servi à Ismail Qemali pendant sa visite à Vlora, durant laquelle il devait déclarer

l'indépendance de l'Albanie en 1912. Non seulement ce plat mijoté fait d'agneau au yaourt est délicieux et traditionnel, il est également historique pour les Albanais.

Le mot *tavë* en albanais se traduit en français par “cocotte”, et *kos* désigne le yaourt au lait de chèvre. Ainsi, le tavë kosi est un plat mijoté à base de yaourt.

Prép.30 min

Cuisson2 h 10 min

Total2 h 40 min

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1,250 kg d'épaule d'agneau désossée , coupée en dés de 5 cm
- 125 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d' huile végétale
- 220 ml d'eau
- 3 gousses d'ail , finement hachées
- 60 g de riz blanc à grains longs
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 50 g de farine
- 700 g de yaourt
- 5 œufs
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Faire chauffer 25 g beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen.
2. Lorsque le mélange est bien chaud mais non fumant, ajouter l'agneau et bien mélanger.
3. Cuire en remuant régulièrement pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.
4. Ajouter l'ail et cuire en remuant pendant 2 minutes, puis ajouter l'eau.
5. Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 1 h 30.
6. Saler et poivrer.
7. Retirer l'agneau et le réserver.
8. Verser le riz et l'origan dans 160 ml du bouillon obtenu et le cuire selon les modalités de l'emballage. Réserver le reste du bouillon.
9. Préchauffer le four à 180°C.
10. Faire fondre 75 g de beurre dans une casserole.
11. Ajouter la farine, comme pour obtenir un roux, puis ajouter une grosse louche du bouillon réservé. Bien mélanger.
12. Retirer du feu et laisser refroidir.
13. Fouetter les oeufs pendant 1 minute puis ajouter le yaourt et fouetter pendant 2 minutes.
14. Ajouter le mélange bouillon / beurre et mélanger vigoureusement au fouet jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
15. Ajouter le riz refroidi et assaisonner de sel et de poivre.
16. Étaler les morceaux d'agneau au fond d'un grand plat à four, verser le mélange aux oeufs, parsemer du beurre restant coupé en petits dés,
17. Enfourner et cuire pendant 40 minutes.
18. Servir immédiatement et bien chaud.

Të bëftë mirë!!!!

L'alouda

- 2 cuillères à soupe de graines de basilic
- 1 tasse d'agar agar (en bandes hachées)
- 1 litre de lait froid
- 500 ml d'eau
- Glace pilée
- Essence de vanille
- Essence d'amande
- Sucre
- Colorant alimentaire



À faire la veille :

- Placer les verres dans lesquels vous allez servir votre alouda au réfrigérateur.
- Enlever les impuretés dans les graines de basilic.
- Mettre les graines dans l'eau à tremper toute une nuit, ou tout simplement les plonger dans l'eau très chaude, limite bouillante et laisser se frémir jusqu'à ce que les graines ait gonflé et soient devenues molles.
- Découper l'agar-agar en petits bâtonnets de 15 mm de long, comme des vermicelles. Les plonger dans l'eau assez chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mous.



Lea Saint-Médard-Mevel

La recette Mihnea Trisciuc Cl2

COZONAC



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 800 g de farine blanche
- 40 g de levure fraîche ou 14 g de levure sèche
- 500 ml de lait
- 4 jaune d'oeufs
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre (qu'il soit à température ambiante)
- Zeste de citron
- 8 g de sel
- 2 sachets de sucre vanillé ou une cuillère de d'essence de vanille

Pour la garniture :

- 800 g de gelée colorée (avec différents arômes)

Pour la décoration :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère de lait

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H

CUISON : 1 H

TEMPS TOTAL : 2 H



ROMANIA

PRÉPARATION

Tamisez la farine dans un grand bol. Frottez la levure cuillérée à café de miel jusqu'à ce qu'elle se liquéfie, puis cuillérée à café de farine (celle qui se trouve dans le bol) mélangée jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mettez la levure au centre de la farine et couvrez-la avec le sucre (environ 1 cuillère à café) provenant du bol. Couvrez le bol pendant 30 minutes, mélangez un peu de farine avec la levure. Après 30 minutes, mélangez un peu de farine avec la levure. Ajoutez les œufs, en mélangeant avec une fourchette. Ajoutez le zeste de citron et l'essence de vanille coupé en cubes, le zeste de citron et l'essence de vanille commencent à pétrir. Dès que la pâte devient ferme, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement élastique (environ 15-20 minutes).

Mettez la pâte dans le bol et couvrez-la d'un film plastique. Laissez la pâte dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce qu'il double de volume. Nous avons utilisé moins de levure, il faut généralement 500 g de farine, la pâte gonfle plus lentement. Je ne recommence pas d'augmenter la quantité de levure pour cette recette.

Lorsque la pâte à gâteau a doublé de volume, retournez-la dans un autre bol et divisez-la en 3 morceaux égaux. Tartinez chaque feuille avec 10 g de beurre mou, puis étalez-la en petits cubes, coupée en petits cubes, sur chaque feuille.

Étalez les 3 rouleaux et placez-les dans un moule recouvert de papier sulfurisé. Couvrez le moule avec une serviette en coton et laissez-le lever jusqu'à ce qu'il atteigne le bord supérieur du moule.

Badigeonnez le gâteau de jaune d'œuf mélangé à du lait chaud. Cuisez le dans un four préchauffé à 180°C pendant 35-40 minutes. Retirez le gâteau du four, laissez-le dans le moule pendant 5 minutes, puis retirez-le et placez-le sur une grille où il refroidira après les 20 premières minutes de cuisson.

Retirez le gâteau du four, laissez-le dans le moule pendant 5 minutes, puis retirez-le et placez-le sur une grille où il refroidira.

Pour la suite je vous souhaite bonne dégustation!

De Marwa SOUIDEN CI2 makrouna salsa TUNISIE

La langue arabe, comme d'autres langues telles que le russe, le turc et d'autres, utilisait le nom de l'un des types de pâtes, [les macaronis](#) , comme nom collectif pour tous les types de pâtes. Les noms sont à la fois macaroni et macaroni sont corrects dans les dictionnaires arabes contemporains.

Dans [la langue arabe](#) , le mot a été emprunté avec quelques modifications pour désigner toutes sortes de pâtes (pâtes), comme il a été mentionné dans le Supplément aux dictionnaires arabes « par l'orientaliste Reinhart Dozi que le « macaron » (arabisation du mot italien : maccheroni) signifie macaron, macaroni. C'est "un aliment fait de pâte sous forme de ficelles sèches que l'on place dans de l'eau chaude pour ramollir".



ingrédients pour 4 personnes:

- 300gr de viande de jarret de veau, boeuf ou agneau ou cuisses de poulet
- 3càs d'huile d'olive
- 1càs d'huile de tournesol
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 3 gousses d'ail
- 1 càs de tabel karouia (épices tunisienne)
- 1 càs de piment fort en poudre
- quelques feuilles de laurier
- 1 piment vert
- sel et poivre



makrouna salsa pâtes à la tunisienne:

Mettre dans un faitout ou une cocotte, la viande, les gousses d'ail écrasées, le tabel ainsi que l'huile d'olive

puis ajouter la tomate concentrée ainsi que le piment en poudre

puis saler et poivrer

bien mélanger et mettre à cuire sur feu moyen quelques minutes en remuant souvent

puis couvrir avec 2 bons verres d'eau et ajouter le piment vert

puis fermer la cocotte avec un couvercle

et laisser cuire 35 minutes pour du poulet et 1h environ pour la viande de bœuf ou veau

et rajouter si besoin un verre d'eau pendant la cuisson

la sauce ne doit pas être liquide mais bien épaisse

pendant ce temps cuire les pâtes dans une eau bouillante salée (je mets 1 cuillère à soupe de gros sel)

éteindre le feu puis verser un verre d'eau sur les pâtes et les égoutter

vérifier la cuisson de la viande puis la déposer dans une assiette

au moment de servir mélanger les pâtes dans la sauce rouge

puis garnir ce plat de pâte tunisienne de viande



Ebru (AS2) et la Turquie MENEMEN



Malzemeler

- 1 Yemek kařık tereyađ
- 2 uzun sivri yeřil biber
- 6 büyük boy domates
(domatesler soyulacak)
- 3 yumurta sarısı

Kırmızı toz biber

Kara toz biber

rendelenmis kařar peyniri

Yapılıřı

Tereyađ ve dođranmiř biber biraz kavrulur sonrhođranmiř domatesler içine konur ve kapak kapatılır. Beř dakika piřirilir sonra kařık yardımı ile biraz domatesler ezilir sonra baharatlar ve tuz konur sonrayumurta sarısı ve redelenmiř peynir katılır ve iki dakikadaha piřirilir ve servise hazır.

Afiyet olsun

1 tatlı kařığı tuz



MENEMEN de chez Ebru AS2



1 cuillère à soupe de beurre
2 longs poivrons verts
6 grosses tomates (les tomates seront pelées)
3 jaunes d'œufs
Piment rouge en poudre
Piment noir en poudre

fromage de kashar râpé

Préparation

Faites frire le beurre et les piments hachés pendant un moment, puis ajoutez les tomates hachées et couvrez le couvercle. Faites cuire pendant cinq minutes, puis écrasez les tomates à l'aide d'une cuillère, ajoutez les épices et le sel, puis ajoutez le jaune d'œuf et le fromage râpé et faites cuire pendant deux minutes de plus et c'est prêt à servir.

Bon appétit



Mariama Dos Santos CI2 Beignets Keumeukh sénégalais

1. Les ingrédients: (pour 10 personnes)

1kg de farine

4 œufs

500g de beurre

2 sachets de levure

Lait concentré

De la muscade (1 ou 2 cas)

500g de sucre

1 pincée de sel

(+ huile pour la cuisson)

Vous pouvez rajouter du coco, du zeste d'orange etc.. tout dépend des goûts!



Mettre la farine dans un grand bol.

Ajoutez-y le sucre + le lait en poudre + le sel + la levure + la noix de muscade râpée et le coco râpé puis mélangez le tout

Faire fondre dans un autre bocal le beurre, ajoutez- y le lait en poudre et les œufs puis mélangez

Ajoutez au mélange précédent dans le bol

Mélangez le tout jusqu'à avoir un mélange bien homogène puis les zestes d'orange et le jus d'orange

Mélangez encore et ajoutez un peu d'huile puis laisser le mélange reposer pendant 30mins

Prenez une marmite vaste et mettez la au feu et versez les deux litres d'huile

Une fois chaude formez le mélange en boulettes et mettez le dedans. Une fois dorés, poser sur un papier absorbant.

ATASSI (RIZ AUX HARICOTS) Danath BADIROU CI2

Ingrédients

250g de riz
250g d'haricots (j'ai fait 125g/125g)
Environ 1.5 L d'eau Sel

Préparation

- 1-Rincez vos haricots et mettez-les dans une casserole. Versez l'eau et ne mettez pas le sel pour l'instant .
- 2-Couvrez et laissez cuire pendant 30/45 minutes. (cela va dépendre du type de haricot).
- 3- Les haricots doivent être presque cuits, assez tendres au toucher.
- 4-C'est à ce moment là que vous allez ajouter le sel ainsi que le riz préalablement lavé.
- 5-Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que le riz soit totalement tendre.

Et bon appétit ! à consommer avec la friture de tomate

