

Espagne Paëlla de Valence de Iris et Laura



CORNEBARRIEU

INGRÉDIENTS

- 600 g de riz
- 1.5 kg de poulet
- 9 langoustines ou 300 g de calamars
- Moules
- 3 poivrons rouges et verts
- 3 tomates
- 500 g de petit pois
- 1 oignon
- Safran
- Poivre
- Sel
- gousse d'ail
- verre d'huile d'olive
- Eau chaude

RECETTE

- Faire revenir dans l'huile d'olive, les poivrons coupés en lamelles, les oignons et l'ail.
- Couper les tomates en petits morceaux et les incorporer.
- Ajouter le poulet coupé en morceaux, saler et poivrer puis ajouter les calamars (ou langoustines).
- Ajouter le riz à cette préparation et remuer pour que tout se mélange bien.
- Mouiller avec un litre d'eau chaude et laisser bouillir à feu vif pendant 5 min.
- Ajouter le safran délayé dans un peu d'eau.
- Resaler si nécessaire.
- Baisser le feu pour que la paella bouille à feu doux pendant 10 min. Rajouter de l'eau au besoin.
- Ajouter petits pois et chorizo.
- Faire ouvrir les moules dans un peu d'eau bouillante et les disposer sur la paella.
- Laisser bouillir encore 5 min et retirer du feu.
- Attendre quelques minutes avant de servir.



CORNEBARRIEU

Maroc

Les Baghrir

(crêpes 1000 trous)
de Asma et Sofia



RECETTE

Dans un récipient, mélanger la semoule, la farine, le sel et la levure chimique. Mixer ce mélange avec l'eau tiède en ajoutant la levure boulangère, diluée dans un peu d'eau tiède, et le sucre. Réserver la crème obtenue et laisser lever une heure. Juste avant la cuisson, remuer le liquide avec une louche.

Verser la quantité d'une petite louche de pâte sur une poêle bien lisse et chaude. Faire cuire la crêpe uniquement sur le dessous sans la retourner.



CORNEBARRIEU

Italie

Gnocchi

de Joachim
et Jonas



INGRÉDIENTS

- 1kg Pommes de terre à chair farineuse (type Bintje)
- 250g Farine
- 2 cuillères à soupe Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 1 cuil à soupe de pesto rosso et/ou verte si on veut donner de la couleur

RECETTE

- Plongez les pommes de terre pelées pendant 40 min dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Egouttez-les soigneusement puis écrasez-les en une purée fine au presse-purée.
- Ajouter la cuillère à soupe de pesto.
- Incorporez la moitié de la farine et mélangez vivement jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Formez de longs rouleaux de 3 cm de diamètre sur le plan de travail fariné. Farinez également vos mains pour que la pâte n'y colle pas.
- Découpez-les en tronçons de 2 cm de long environ.
- Roulez-les entre vos mains, puis appuyez légèrement dessus avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez-les de farine et déposez-les sur un torchon fariné.
- Laissez reposer les gnocchis 15 min, bien séparés, sous un torchon. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition puis jetez-les y d'un seul coup. Dès qu'ils remontent à la surface (en 3 min maximum), ils sont cuits. Egouttez-les immédiatement et arrosez-les de l'huile d'olive. Servez chaud.



CORNEBARRIEU

Turquie

Pain Pide

de Mila
et François



INGRÉDIENTS

- 500 g de farine T65
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 20 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 2 cs d'huile d'olive
- 20 g de blanc d'œuf
- 1/2 cs de sel fin
- Graines nigelle ou sésame
- 1 jaune d'œuf

RECETTE

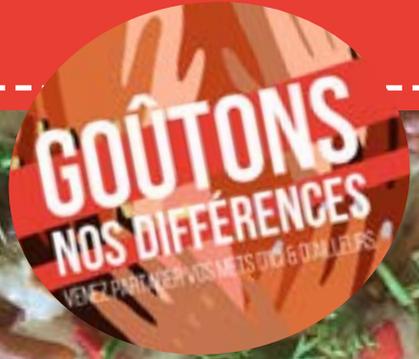
- Versez dans un saladier ou le bol de votre robot la farine mélangée à la levure, l'eau, le lait, l'huile, le sel et le blanc d'œuf.
- Commencez à mélanger et pétrissez jusqu'à obtenir une boule homogène. Utilisez la vitesse 1 ou 2 de votre robot.
- La pâte est collante, c'est normal. Couvrez votre récipient d'un linge et laissez pousser pendant 2 à 3 heures. La pâte doit doubler de volume.
- Passez à l'étape du façonnage.
- Récupérez la pâte sur votre plan de travail fariné.
- Façonnez entre vos mains une jolie boule.
- Aplatissez avec vos mains la pâte en un cercle sur 3-4 cm d'épaisseur environ. Placez cette pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau pour détendre et badigeonnez la pâte avec un pinceau.
- Avec vos doigts réalisez un cercle à 3-4 cm du bord
- Puis, de la même manière, réalisez un quadrillage
- Badigeonnez de nouveau d'œuf et parsemez de graines.
- Faites préchauffer votre four à 200°C et enfournez pour 20 minutes. Vérifiez la dorure. Faites refroidir sur une grille.



CORNEBARRIEU



*Amérique latine
Ceviche de
cochayuyo
du groupe «la Bruja»*



INGRÉDIENTS

- 200 gr de cochayuyo (algue chilienne)
- 2 citrons
- 1 oignon (jaune ou rouge)
- 1 poivron
- Coriandre ou persil
- Huile d'olive
- Sel - poivre

RECETTE

- Macérer le cochayuyo dans le jus de citron et l'huile, laisser reposer 10 minutes. Rajouter tous les ingrédients coupés fins, mélanger et laisser reposer 1 heure au frigo.
- Servir comme entrée.



CORNEBARRIEU



Amérique latine

Empanadas

du groupe
« la Bruja »



INGRÉDIENTS

pour 12 empanadas

Pour la farce :

- 1 oignon moyen
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 dents d'ail
- 2 cuisses de poulet (400g)
- Vin blanc
- Épices (paprika doux, pimentón ahumado picante, merkén, cumin) et graines

- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Beurre

Pour la pâte :

- 500g de farine t65
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 150ml d'eau tiède
- Sel - poivre

RECETTE

Mettre la farine dans un récipient (réserver 4 cuillères à soupe) et faire un puit au centre. Ajouter le beurre en morceau et 1 œuf. Mélanger doucement avec une cuillère en bois en faisant des mouvements circulaires partant du centre vers l'extérieur. Ajouter peu à peu l'huile et un verre d'eau tiède avec une pincée de sel. La pâte doit devenir élastique.

Sortir la pâte du récipient puis la travailler sur un plan de travail fariné avec les mains. Pétrir la pâte durant 10min et former une boule. Utiliser la farine réservée si besoin.

Laisser reposer trois heures au frais. Sortir la pâte et la laisser à température ambiante durant 15min. Former des petites boules de pâte puis les abaisser pour faire des cercles 14cm de diamètre environ.

Faire griller les poivrons entiers au four, puis retirer la peau.

Couper les légumes en brunoise. Couper la viande en petits morceaux.

Faire revenir l'oignon, l'ail et la viande dans l'huile d'olive pendant 5 min. Déglacer au vin blanc puis couvrir. Laisser cuire à feu moyen pendant 5 min. Ajouter les poivrons et cuire à découvert durant 10min jusqu'à ce que la sauce est bien réduite. Ajouter les épices, le sel et le poivre. Et un petit morceau de beurre, mélanger.

Laisser reposer hors du feu jusqu'à refroidissement complet.

Préchauffer le four à 220c. Mettre une cuillerée à soupe au milieu des cercles de pâte. Refermer hermétiquement.

Les disposer sur une plaque et appliquer du jaune d'œuf pour la dorure mais aussi ajouter des graines si envie... Cuire les empanadas durant 10min environ jusqu'à dorure complète.

¡Buen Provecho!



CORNEBARRIEU



Amérique latine
Arepas
au fromage
du groupe «la Bruja»



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 500 g de farine de maïs blanc
- 200 ml d'eau tiède
- 100 ml de lait
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 bonne pincée de sel
- huile

Pour la garniture :

- du fromage type feta
- de la mozzarella
- du gruyère ou du comté râpé (ou toute autre tomme de montagne)

RECETTE

- Émietter les fromages, les mélanger. Réserver.
- Faire fondre le beurre dans le lait tiède.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Verser l'eau, le lait au beurre.
- Mélanger et pétrir durant quelques minutes, de façon à obtenir une pâte lisse, légèrement collante.
- Ajouter de la farine si elle colle trop. Il ne faut pas s'attendre à une pâte type pâte brisée ou pâte à pain puisqu'il n'y a pas de gluten dans la farine de maïs.