



ECHANGE CULINAIRE DU 13 FEVRIER 2009

DJUVEC (Yougoslavie)
offre de Slavica

Préparation : 45 mn - Cuisson : 1h30 à 2h.

Ingrédients pour 30 personnes :

3kg200 de sauté de porc en dés
8 saucisses fumées en rondelles
4 gros poivrons rouge
1 kg d'oignon
3 kg de pommes de terre
2 boîtes de tomates pelées
1 kg de carottes
1 grosse boîte de petits pois
1kg200 de riz
Paprika
Poivre en grain et sel aromatisé (épicerie orientale)

Préparation

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°).
Faire revenir la viande puis les oignons dans une poêle.
Préparer tous les légumes en les découpant en dés.
Dans une cocotte, mettre une partie des oignons puis les pommes de terre,
Ajouter les poivrons, les tomates, les carottes, les petits pois puis la viande et le riz
en enfin le reste des oignons.
Rajoutez les épices.
Arroser avec de l'eau chaude.

Mettre au four pendant 1h30 à 2h thermostat 7 (210°).



ECHANGE CULINAIRE DU 13 FEVRIER 2009 (suite)

LA DAME FEIGNANTE

Offre de Ania

Ingrédients pour 30 personnes:

- 600 gr de petits beurre
- 400 gr de chocolat noir
- 2 L de crème fraîche liquide
- 1 kg de sucre glace
- 10 doses de « fix » crème Chantilly

Préparation (15 minutes) – Réfrigération (2 heures)

Mélanger 1L200 de crème fraîche liquide avec 600 gr de sucre glace et 6 doses de « fix » Chantilly et battre le tout en Chantilly.

Écraser les petits beurre en poudre et râper le chocolat.

Mélanger une moitié de la crème Chantilly obtenue avec la poudre des biscuits et l'autre moitié avec le chocolat râpé.

Battre en Chantilly les 800 gr restant de crème fraîche avec le reste du sucre et les 4 sachets de « fix » crème.

Étaler dans un moule :

- 1 couche de Chantilly avec la poudre de biscuits,
- 1 couche de Chantilly avec le chocolat râpé,
- 1 couche de Chantilly seule.

Mettre au réfrigérateur durant 2 heures.