

CUISINE RUSSE

Avec Ella LOMBARD

15 cours, 28 plats,

Le vendredi, de 18h30 à 20h30

- **11 septembre : Bœuf Stroganoff** : un des plus célèbres plats russes accompagné de Kacha de Sarazin

- **25 septembre : Pelmeni paresseux** : plat originaire de l'Oural. Préparation rapide avec une pâte fine cuite et farcie de viande hachée.
Pommes de terre sautées et choux blanc.

- **9 octobre : Zakouski** : hors d'œuvre typique de la cuisine russe. Il y en a une grande variété. C'est un élément incontournable de la table russe destiné à « réveiller » l'appétit. :
 - **Salade « La Russie »**,
 - **Salade « Tbilissi »**- **Salade « Vinaigrette de 1914 ».**

- **6 novembre : Soupe aux champignons et fromage fondu** : soupe parfumée au fromage crémeux.
« Le chapeau de berger » : dessert moldave.

- **20 novembre Kournik** : la tarte la plus célèbre de Russie

- **4 décembre: Lagman** : plat traditionnel de la cuisine d'Asie Centrale.

- **18 décembre Galouchki de Poltava** : plat traditionnel ukrainien.
Pomme cuites aux noix et au lait concentré (dessert russe)

- **15 Janvier : Vatrouchka royale** : hommage moderne à une pâtisserie traditionnelle d'Europe de l'Est, consistant en un anneau de pâte fourré au fromage blanc.
Zakouski : caviar de carottes avec du hareng

- **29 janvier Bortch ukrainien** accompagné du **pain traditionnel « Pampouchki »** et d'une sauce à l'ail.

- **12 Février Zakouski de fête** :
 - **Salade « le Bracelet de grenat »**- **Canapés salés avec concombre et pâté de hareng**

- **12 Mars. Maquereau au four** dans sa sauce à la moutarde
Salade tiède de pommes de terre et de légumes

- **26 mars : Pirogui** : Tourte ossètes au fromage et aux pommes de terre

- **9 avril : Roulets de poulet** farcis de chou fermenté
Boulettes de millet

- **23 avril : Poulet « Tchkerouli »** : à la géorgienne composé de poulet rôti, sauce au lait et à l'ail, accompagné du **pain géorgien « Lavache »**

- **21 mai : Tanof** : soupe d'été traditionnelle arménienne, légère et délicieuse, à base de lait fermenté et de différentes herbes aromatiques.
« Lobio » à l'arménienne, à base de haricots verts, herbes aromatiques et d'œuf.