Comité de Jumelage Allemand
Cormelles le Royal - Röthlein
www.jumelagecormellesrothlein.eu

Cours de cuisine Irlandaise

12 juin 2012

« Cottage Pie » :

Pour 6 personnes
Pommes de terre 675 gr
saumon 450gr
lait 1l
œuf 1
tomates 4
champignons 150 gr
poireaux 150 gr
oignon 1
fromage gruyère pour garnir
+ sel, poivre, beurre

Eplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau. Couper en dès les tomates et les oignons, et couper en lamelles les champignons et les poireaux. Dans une poêle, faire revenir dans du beurre les légumes. Salez, poivrez. Sortez les pommes de terre de l'eau quand elles sont cuites. Versez à l'intérieur un œuf et écrasez le tout.
Dans un plat beurré, étalez les légumes sur le fond et recouvrez de fines tranches de saumon, ensuite, recouvrez le tout des pommes de terre écrasées. Parsemez un peu de fromage au-dessus des pommes de terre.
Enfournez 20 minutes.

«Garlic bread »:

Pour 6 personnes
Beurre 40 g
Ail 3 gousses
Baguette de pain ou pain campagne

Ecraser l'ail et le faire revenir dans le beurre fondu. Ensuite étaler le mélange sur le pain coupé en grosse tranche

«Cheese Cake»

Pour 6 personnes
beurre 75 gr
digestive biscuit 175gr
500 gr fromage nature à tartiner (saint moret)
150gr sucre roux
oeufs 4
>baies (cassis) 175 gr

+ sucre glace, extrait de vanille

Allumez le four à 180°. Beurrez les bords d'un plat à haut bords (ex « moule à manquer »).
Faire fondre le beurre.
Ecrasez les biscuits (mettez les dans un torchons, fermez le torchon et frappez avec rouleau à pâtisserie). Mélanger le beurre et les biscuits écrasés.
Mettez les biscuits écrasés dans le fond du plat à gâteau. Appuyez et répartissez bien les biscuits sur le fond car il s'agit de la base du gâteau !!
Dans un saladier, battre le fromage avec le sucre, l'extrait de vanille et les œufs. Il faut que ce soit crémeux '.
Dans le plat à gâteau, au-dessus la base de biscuit, étalez les baies et ensuite l'appareil. Enfournez 40 minutes.
Sortez du four et laissez reposer.