

APPELSTROOP

par Harrie // Pays-Bas

L'Appelstroop, en français sirop de Liège est l'ingrédient essentiel pour réaliser le Zoervleiss (voir recette plus loin). Il est difficile à trouver en France, sauf dans certains magasins bio. C'est la raison pour laquelle Harrie propose cette recette pour le réaliser soi-même. Ce n'est pas difficile, mais ça prend du temps.

Ingrédients pour un litre de jus de pomme

Des pommes de toutes sortes en grande quantité, (surtout celles qui ne sont plus bonnes à consommer d'une autre façon) 100 à 200 g de sucre en poudre, cassonade ou vergeoise.

Conseils

On peut déguster cette gelée sur une tranche de tourte corrézienne ou de pain de seigle beurrée, le tout agrémenté d'une tranche d'un fromage bien fort (Chassagnoles du Gaëc des Prés Verts, Maroilles, Cantal, Saler Vieux, Munster,

Gouda Vieux, Fromage de Hervé...) et c'est un délice.

Préparation

- Enlevez les morceaux pourris, laissez le reste (trognons et peaux).
- Coupez les pommes en gros morceaux
- Faites un jus de pommes : placez les morceaux dans une casserole. Ajoutez de l'eau pour couvrir à moitié les pommes.
- Portez le tout à ébullition, faites bouillir quelques minutes.
- Enlevez la casserole du feu, couvrez-la et laissez reposer une nuit.
- Le lendemain, passez le contenu de la casserole par un tamis fin et voilà votre jus de pommes est prêt.
- Faites bouillir le jus et ajoutez éventuellement du sucre.
- Baissez le feu au minimum en laissant épaissir lentement. Cela dure longtemps, parfois plusieurs heures. Cela dépend de la quantité de jus de pommes. Ne couvrez pas la casserole.
- Vérifiez de temps en temps, un peu plus vers la fin. Faites attention que la gelée n'attache pas.
- Lorsque la gelée est suffisamment

épaisse (en refroidissant elle s'épaissit encore un peu) versez-la dans des pots (secs) en verre et fermez-les.

- Voilà votre « appelstroop » est prêt et se garde pendant plusieurs mois.

Harrie est né dans la ville de Heerlen, près de cette fameuse ville de Maëstricht, dans le sud des Pays-Bas, la province du Limbourg.

Il habite en France depuis 2001 et à Tulle depuis 2010. Aux Pays-Bas il était professeur de français et de musique. En France traducteur, mais depuis 2015 c'est un retraité bienheureux.



Le festival *Les Printemps de Haute-Corrèze*, présente...



... des recettes d'ici et d'ailleurs, qu'on emporte avec soi, qu'on partage et transmet.

Les Printemps de Haute-Corrèze, 18^e édition : La gourmandise, du 10 avril au 29 mai 2021

Les recettes de ce dépliant ont été collectées dans le cadre du festival *Les Printemps de Haute-Corrèze* organisé du 3 avril au 29 mai 2021.

Le fil rouge de cette 18^e édition dédiée à la gourmandise : des recettes d'ici et d'ailleurs des habitants de Haute-Corrèze. Elles ont été utilisées pour plusieurs évènements permettant ainsi aux structures de travailler en synergie.

Elles ont ainsi alimenté le volet nourriture de l'exposition « Traces de migrants » du Pays d'Art et d'Histoire Hautes Terres Corréziennes et de Ventadour ;

puis elles ont servi de base pour un atelier de sérigraphie par le collectif « Les Michelines » (deux planches visibles dans ce dépliant).

Enfin, huit d'entre elles (mentionnées ici en **orange**) ont fait l'objet d'un enregistrement sur les ondes de Radio Vassivière, en direct des cuisines de leurs auteurs.trices.

Initié en 2004 par l'Abbaye Saint André - Centre d'art contemporain de Meymac, ce festival réunit des structures culturelles oeuvrant sur le territoire de la Haute-Corrèze, en alternant la programmation autour d'un pays et l'année suivante sur une thématique plus généraliste.

Il propose ainsi au sortir de l'hiver, au public de proximité, des évènements à dominante culturelle. Malgré une ouverture incertaine en cette année 2021 liée à la pandémie de Covid19, les structures ont gardé le cap et se sont réinventées afin de proposer au public des animations en direct, parfois reportées ou encore via les réseaux sociaux.

Retrouvez toutes ces recettes ainsi que les infos liées à ce festival sur : www.printemps-hautecorreze.blogspot.com



Kartofel'nyy Sous



Qabali Palaw



Tourtou



Samoussa

L'Abbaye Saint André - Centre d'art contemporain de Meymac reçoit le soutien moral et financier de la DRAC Nouvelle-Aquitaine, de la Région Nouvelle-Aquitaine, du Département de la Corrèze, de la ville de Meymac et de Haute-Corrèze Communauté.

FLOGNARDE

par Noëlle // France

La flognarde, flaugarde 'flaunharda' c'est le dessert, le goûter ou l'en-cas facile à faire et toujours savoureux. Il y a autant de recettes que de familles corréziennes, selon les envies et les ingrédients disponibles, elles peuvent être aux pommes ou aux poires.

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 pommes qui fondent à la cuisson (Sainte-Germaine, Chanteclerc, Reine des Reinettes...)
- 4 oeufs
- 6 c. à soupe de sucre
- 6 c. à soupe de farine
- des noisettes de beurre
- 1 c. à café de cannelle, d'eau de vie, ou de vanille (selon vos goûts)

Conseils

Quand elle était petite, Noëlle adorait ajouter un peu de confiture de myrtille de sa grand-mère sur le dessus de sa part de tarte encore tiède. Cela peut aussi être du beurre et/ou du sucre ou de la cassonade.

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez-y le sucre et battez le mélange avec un fouet jusqu'à ce qu'il devienne mousseux
- Ajoutez la farine en continuant de mélanger pour éviter les grumeaux
- En continuant de tourner, versez peu à peu le lait jusqu'à obtenir une pâte plutôt liquide à laquelle vous pourrez ajouter un peu de cannelle (vanille ou eau de vie)
- Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux (assez gros mais pas trop !)
- Beurrez un moule à bords hauts
- Recouvrez le fond de votre moule avec les morceaux de pommes puis versez doucement la pâte dessus
- Enfourez pendant 30 à 40 min et laissez dorer.

Bonne dégustation

Noëlle vit à Saint-Angel en Corrèze, dans la maison familiale.

Noëlle a appris cette recette de sa grand-mère et l'a, depuis, souvent cuisinée, pour ses enfants ou ses amis venus pour le café.

Elle se souvient de sa grand-mère qui, à l'heure du goûter, l'appelait depuis le seuil de la maison, alors qu'elle jouait dans le jardin, et de cette délicieuse odeur de flognarde encore tiède qui envahissait la cuisine.



BARSZCZ CZERWONY

par Anna // Pologne

Cette soupe traditionnelle polonaise est généralement préparée à la veille de Noël. Elle est réalisée avec de la betterave qui lui apporte de précieuses qualités nutritives.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 litre de bouillon de légumes (maison de préférence)
- 4 betteraves
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 3 cépes séchés
- sel, poivre
- jus d'un citron
- persil ou marjolaine

Conseils

On peut servir cette soupe avec des pommes de terre à l'eau, des uszka (petits raviolis farcis aux champignons qui fondent dans la bouche), ou accompagnée de pierogi (petites ravioles fourrées) ruskie (au fromage blanc) ou z mięsem (la viande).

Préparation

- Dans une casserole versez le bouillon de légumes, les betteraves épluchées et coupées en morceaux, l'ail écrasé, le laurier et les cépes séchés.
- Faites frémir le bouillon à petit feu pendant 1h sans le faire bouillir, à demi couvert.
- Une fois les betteraves cuites, ajoutez le jus de citron.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Laissez infuser quelques heures ou une nuit complète.
- Passez le bouillon au chinois pour enlever les betteraves cuites et les épices.
- Salez, ajoutez éventuellement du poivre et du jus de citron selon votre goût.
- Servez dans de jolies tasses ou des bols avec du persil ou de la marjolaine. La couleur doit être bien rouge et en contraste avec le vert des herbes.

Smaczno (Bon Appétit)

Anna a 41 ans, elle vient de Cracovie en Pologne. Elle est en France depuis quatre ans et vit à Bort-les-Orgues où elle travaille à l'hôpital en tant que kinésithérapeute.

Elle apprécie beaucoup cette recette typique de son pays, qui lui vient de sa grand-mère et sa mère la cuisinait souvent.

Pour sa part, Anna la prépare toute l'année, dès qu'elle en a envie.



KARTOFEL'NY Y SOUS

par Svetlana // Russie-Arménie

Cette « sauce de pommes de terre » pour la traduction littérale mais qui s'apparente à un pot au feu est un plat facile à préparer, qui se déguste en famille pour un moment convivial.

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 grosses pommes de terre
- 3 grandes carottes
- 2 oignons
- 3-4 gousses d'ail
- 3-4 tomates fraîches
- 1 boîte de concentré de tomate
- 2 poivrons (vert et jaune)
- 3 feuilles de laurier
- coriandre, basilic, persil, herbes de Provence, sel, poivre
- 1 beau morceau de jarret de bœuf

Conseils

Coupez les légumes avec des formes différentes pour un bel effet visuel dans le bol. Pour avoir du bouillon sur plusieurs jours, il suffit d'ajouter plus d'eau.

Conseils

En laissant la peau des courgettes vous donnez à votre croquette un goût délicieux et une belle couleur.

Préparation

- Lavez et râpez les courgettes non épluchées, pressez-les dans un torchon afin d'enlever un maximum d'eau.
- Hachez grossièrement les herbes, émiettez la féta, ajoutez les courgettes râpées et mélangez à la main.
- Ajoutez les oeufs entiers, la farine, du sel, du poivre et la levure puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien épaisse et qui colle aux doigts.
- Dans une poêle, mettez de l'huile de tournesol jusqu'à mi-hauteur.
- Avec 2 cuillères à soupe faites comme une quenelle assez grossière avec votre pâte.
- Plongez-la à la moitié voir au 3/4 dans l'huile chaude (160°-180° C max).
- Laissez frire 2 à 3 min d'un côté et 1 à 2 min de l'autre.
- Sortez la quenelle et déposez-la sur un papier absorbant. Elle doit avoir une belle coloration.

- Servez sur un lit de salade de fenouil, radis, herbes mélangées avec de la crème de Fontloubé (près de Neuvic) assaisonnée d'un peu de piment et de citron. Ou encore avec des concombres au yaourt grec.

Mathieu vient du sud de la France avec des origines corse et espagnole.

Il aime travailler avec des produits de saison et de qualité. Il a également été cuisinier et pâtissier dans des hôtels quatre étoiles et des restaurants gastronomiques.

L'aventure au Maury est une expérience incroyable et la première en tant que chef. Quand Marie et Pierre-Yves ont eu l'opportunité d'ouvrir ce restaurant, c'est grâce à des relations communes que Mathieu s'est greffé à l'aventure.



COURGETTE BAZAAR

par Mathieu // France

Cette recette est proposée par Mathieu, chef au restaurant « Le Maury » à Liginiac en Corrèze, depuis 2019.

Cette recette est un clin d'oeil au restaurant le « Peckham Bazaar », pour lequel il a travaillé et énormément appris sur la cuisine méditerranéenne et des balkans, lors de ses années londoniennes.

C'est une entrée qui peut se décliner en toute saison en fonction des légumes disponibles. En hiver, vous pouvez ainsi utiliser des oignons, poireaux, blettes, épinards...

Ingrédients pour 50-60 croquettes

- 12 courgettes moyennes
- 5 oeufs
- 1 botte de persil
- 1 botte de menthe
- 500 g de féta
- 300-400 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- sel, poivre
- huile de tournesol

MAFÉ AU POULET

par Moladji // Côte d'Ivoire

La pâte d'arachide est un grand classique de la cuisine ivoirienne. Elle est utilisée pour le mafé, plat préféré des ivoiriens et de Moladji. On le cuisine n'importe quand avec de la viande ou du poisson, mais lui le prépare au poulet.

Ingrédients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
4 tomates

3 c. à soupe de concentré de tomate
250 g de pâte d'arachide
3 gros oignons jaunes
1 piment africain (le rouge est plus piquant)
2 cubes africain (Maggy)
200 g de feuilles d'épinard frais
250 g de crevettes roses
huile de tournesol
sel, poivre

Conseils

Étape importante : laissez bien la pâte d'arachide se transformer en huile pour

MOUNASSOU

par Marie-Jo // France

Le mounassou, ou milhassou, est une galette de pommes de terre râpées avec un hachis d'herbes. C'est une recette corrézienne de tous les jours qui accompagne viande et/ou salade. Avant l'arrivée de la pomme de terre (au XVIII^e siècle), il se cuisinait avec des graines de millet trempées et broyées (d'où son nom).

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de pomme de terre
1 oignon
2 gousses d'ail
1 botte de persil
1 oeuf
1 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de beurre ou de lard gras sel, poivre

Conseils

Servez-le avec une viande, un poisson ou une salade, ou encore en apéro, quand il s'est un peu refroidi, coupé en dés.

QABALI PALAW

par Ahmad // Afghanistan

Le *qabali palaw* (langue pachto, prononcez 'qabouli palao') est un plat afghan très célèbre. Selon les provinces, on lui apporte des touches locales différentes. C'est un plat de fête, cuisiné pour les grandes occasions.

Pour 4 personnes

200 g de riz afghan (long grain parfumé)
1 kg de mouton
1 gros oignon
1 piment vert
300 g de raisins secs
4 carottes
2 ou 3 têtes d'ail
200 g de pistaches salées
100 ml d'huile de tournesol
2 c. à s. de sucre
2 c. à s. de ras-el-hanout et de cumin
beurre, sel, poivre

Conseils

Le plus délicat, c'est la gestion de l'eau Il ne faut pas noyer le riz, sinon, comme dit Ahmad, on fait « chola » (en pachto)

POUNTI

par Isabelle // France

Le pounti est un plat auvergnat répandu dans les foyers du Pays d'Eygurande, aux confins de la Haute-Corrèze, sur les contreforts du Massif Central. C'est un plat de tous les jours qui, grâce au pruneau, joue avec le sucré/salé tout en relevant de l'art d'accommoder les restes : de pain, de viandes et de légumes. Son nom viendrait du verbe occitan 'pountare' signifiant couper en petits morceaux, hacher.

Pour 6 personnes

300 g de feuilles de cardé
4 oeufs
200 g de lardons fumés
150 à 200 g de pain de mie ou rassis
50 cl de lait
2 échalotes et 2 petits oignons
1 botte de persil
1 c. à café de cumin
1 c. à soupe d'huile de noix
12 à 15 pruneaux
du beurre
un verre de vin rouge

ne pas fatiguer l'estomac gourmand qui digérera ce plat.

Préparation

- Dans une cocotte, déposez les oignons coupés en tranches, les tomates en petits morceaux, le concentré, couvrez d'eau et laissez mijoter 30 min
- Dans une casserole d'eau, déposez le poulet avec 1 c. à s de sel et faites bouillir 20 min.
- Dans une poêle chauffez une bonne quantité d'huile.
- Ciselez les épinards et réservez.
- Préparez les crevettes en enlevant juste la tête et rincez-les.
- Faites griller le poulet dans l'huile bien chaude 10 min d'un côté puis de l'autre.
- Dans la cocotte, ajoutez la pâte d'arachide, remuez régulièrement et laissez mijoter à découvert 10 min.
- Ajoutez ensuite 1l d'eau, les épinards, les crevettes et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 15 min.
- Puis ajoutez l'huile de la poêle (sans les cuisses) et poursuivez la cuisson pendant 15-20 min.

Préparation

- Épluchez les pommes de terre, lavez-les et râpez-les avec une râpe manuelle à gros trous.
- Pelez l'oignon et les gousses d'ail, coupez-les en petits dés.
- Nettoyez le persil, retirez les tiges et ciselez les fleurs.
- Hachez ensemble oignon, ail et persil.
- Incorporez ce hachis aux pommes de terre
- Ajoutez l'oeuf, la farine et la crème fraîche, puis salez et poivrez
- Dans une poêle à bords hauts, faites chauffer le beurre.
- Placez le mélange dans la poêle chaude.
- Faites saisir puis baisser la flamme et laissez cuire 15 min (ajustez le temps de cuisson à l'épaisseur de votre mounassou)
- Quand il se décolle facilement, retournez la poêle pour le déposer sur une assiette
- Remettez la poêle à chauffer avec un peu de lard gras ou d'huile et placez-y votre mounassou en le déposant sur sa face encore non dorée.
- Laissez cuire 15 min environ (selon l'épaisseur).

une bouillie de riz. Le riz afghan est long à cuire.

Préparation

- Faites tremper le riz dans une grande quantité d'eau.
- Épluchez et coupez les carottes en fines lamelles (spaghettis).
- Dans une cocotte huilée, faites rissoler à feu vif des fines tranches d'oignons et de piment.
- Ajoutez la viande coupée en petits morceaux, le ras-el-hanout, le cumin, le sel et mélangez bien.
- Couvrez d'eau et laissez mijoter à feu doux 1h à 1h30, vérifiez et ajoutez de l'eau si besoin.
- Dans une casserole sur feu doux faites revenir dans du beurre les raisins secs 5 à 8 min avec le sucre puis réservez en retirant à l'écumoire.
- Renouvelez l'opération pour les carottes 15 min et réservez, les pistaches 5 min et réservez.
- Lorsque la viande est cuite (tendre), ajoutez le riz égoutté et laissez mijoter à couvert 30 min jusqu'à absorption du jus de cuisson.
- Reversez les carottes, raisins, pistaches et têtes d'ail entières, sans mélanger.

Conseils

Servez chaud avec une salade verte, ou froid en pique-nique ou encore le lendemain en faisant revenir les tranches à la poêle.

Préparation

- Une heure avant, mettez les pruneaux à tremper dans du vin rouge.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettez le pain à tremper dans le lait tiédi.
- Nettoyez les feuilles de cardé et retirez les plus grosses nervures.
- Dans une poêle à bords hauts, faites suer les feuilles de cardé dans du beurre, en les remuant pour qu'elles ne brunissent pas.
- Quand elles ont réduit de moitié, arrêtez le feu et laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez les feuilles de cardé refroidies et grossièrement coupées.
- Hacher les oignons, échalotes et le persil en ôtant les tiges et ajoutez-les à la préparation.
- Ajoutez le pain ramolli par le lait, puis les lardons fumés, le cumin, l'huile de noix, salez et poivrez.

- Ajoutez les 2 cubes, 1 c. à café de sel, le piment, mélangez et laissez encore 5 min.

- Ajoutez le poulet, mélangez, couvrez et laissez cuire 15 min jusqu'à ce que l'huile remonte en surface.

- Servez bien chaud accompagné de riz ou de semoule.

Moladji vient de Côte d'Ivoire, de la ville d'Odienné. Il vit à Meymac depuis un an et demi.

Il a appris à cuisiner le mafé avec sa mère quand il était petit.

La première fois qu'il l'a fait seul, il avait 15 ans, c'était pour ses amis.



Marie-Jo vit à Meymac depuis qu'elle est née. Elle tient cette recette de sa grand-mère et l'a, à son tour, transmise à ses enfants.

Chaque corrézien a sa propre manière de le cuisiner : en rapant les pommes de terre à huile de coude ou au robot ménager, en y ajoutant un oeuf, une feuille de blette ou un demi blanc de poireau, en utiisant du lard ou de l'huile...

Une fois que vous avez compris le principe, amusez-vous : jambon, fromage, pruneaux pour jouer la carte du sucré/salé... et laissez parler votre imagination et vos envies !



- Ajoutez un peu d'eau, couvrez d'un torchon et d'un couvercle, laissez cuire 30 à 40 min.
- Les têtes d'ail prennent une texture crémeuse et le riz absorbe l'eau...
- Quand il fait très chaud, servez avec du « chlembé » (en patcho), une boisson rafraichissante mêlant eau, yaourt, citron et concombre.

Daru decha (Bon Appétit)

Ahmad vient d'Afghanistan, de la province de Kapissa. Il vit à Meymac depuis un an et demi. Il a appris à cuisiner le qabali palaw avec sa maman quand il était petit. La première fois qu'il l'a fait seul, il avait 14 ans, c'était à Kaboul.

Ce plat se suffit à lui seul, mais lors de l'enregistrement de l'émission, Ahmad a fait honneur à l'hospitalité afghane. Il nous a régaleé de pain maison et a accompagné son plat déjà bien copieux de quartiers d'oranges et de pommes, de salades composées... Un régal pour les yeux et le palais.

- Beurrer un moule à cake.
- Versez-y en alternance la moitié du mélange, la moitié des pruneaux, la fin du mélange et des pruneaux
- Enfournez à 200°C et laissez cuire 10 min
- Baissez à 170°C et laissez cuire 30 à 40 min

Régalez-vous bien !

Isabelle vit à Merlines, dans la maison familiale. Elle tient cette recette de sa grand-mère et la refait souvent selon ce qu'elle a sous la main et sa créativité du moment. Elle a toujours quelques tranches d'avance au frigo ou au congélateur à faire réchauffer pour le visiteur qui passe.



TOURTOU

par Françoise // France

Le tourtou (galetou, bourriol ou pompe, selon les patois) est une galette de blé noir ou de sarrasin.

C'était le pain frais de tous les jours, consommé avec du beurre ou des rillettes, de la confiture ou un plat en sauce.

Au fond de son tonneau en bois, il reste toujours un peu de pâte de la veille où sommeille le précieux levain. Car le tourtou est une galette à pâte levée qui demande patience et expérience.

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de farine de blé noir
1,5 l d'eau « morte » ou « à température du bain d'un bébé »
1 poignée de gros sel
huile (ou beurre ou lard gras)
1 paquet de levure de boulanger sel
1 jatte ou jarre en grès

SAMOUSSA

par Souad // Djibouti

Le samoussa est traditionnellement cuisiné à la fin du Ramadan ou à l'occasion de grandes fêtes familiales, car il est fait pour être partagé. On peut alors en préparer des centaines de pièces.

Ingrédients pour 24 pièces

360 g de boeuf haché
3-4 oignons
1 demie tête d'ail
1 bouquet de coriandre
1/4 de piment rouge (1 à 2 pour palais habitué !)
1 c. à café de curry moulu
1 c. à café de cumin moulu
sel, poivre
12 feuilles de brick
huile de tournesol
farine + eau

Conseils

Le pliage et le séchage sont des étapes importantes, il faut y apporter un soin particulier. Les samoussas se dégustent natures ou avec une sauce piment,

ZOERVLEIS

par Harrie // Pays-Bas

Le zuurvlees, en patois zoervleis (prononcez : zourveisse) est un plat dont il n'existe pas de mot français pour le traduire, mais il fait penser à la carbonade flamande à la liégeoise.

Ingrédients pour 4 personnes

500 à 600 g de boeuf (bourguignon)
1 gros oignon
5 clous de girofle
3 feuilles de laurier
7 c à soupe de vinaigre
2 c à soupe de fécule de maïs
2 à 3 c à soupe d'appelstroop
50 g de beurre
sel, poivre
de l'eau

Conseils

L'ingrédient le plus difficile à trouver en France est le « Appelstroop », en français : sirop de pommes. Retrouvez la recette proposée par Harrie un peu plus haut dans ce document.

Conseils

Pour l'apéro, fourré avec des rillettes ou du fromage puis roulé et coupé en petits morceaux.

Pour le goûter, avec du beurre et du sucre ou de la confiture.

Ou bien, version contemporaine, garni d'oeuf, jambon, oignons... ce qui parle à vos papilles !

Préparation

Avant de se lancer, il vous faudra préparer votre levain, quelques jours à l'avance

- Le 1^{er} jour, diluez la levure de boulanger avec une cuillerée à soupe de farine et une louche d'eau tiède, remuez et laissez fermenter dans une jarre couverte d'un torchon.

- Le 2^{me} jour, ajoutez à nouveau une cuillère à soupe de farine et une louche d'eau tiède et remuez.

- Recommencez le 3^{me} jour et le 4^{me} jour le levain est prêt!

- Dans la jarre, versez la farine, l'eau et le sel, remuez et laissez reposer pendant 1h.

tomates, ail et sel. Le plat est déposé au centre de la table et chacun se sert avec les doigts.

Préparation

- Déposez la viande hachée dans une casserole sans matière grasse mais avec un peu d'eau, mettez sur feu vif et mélangez.

- Épluchez les oignons et coupez-les en petits morceaux.

- Quand l'eau s'évapore dans la casserole, ajoutez sel et oignons, mélangez jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

- Épluchez l'ail, lavez et ciselez la coriandre fraîche, pilez le tout dans un mortier.

- Ajoutez le tout à la viande sur feu réduit, puis les épices, le piment coupé en petits morceaux, mélangez et laissez cuire pendant 5 à 10 min.

- Dans un ramequin, délayez 2 c. à s de farine avec un peu d'eau, ce sera la « colle ».

- Le pliage : placez devant vous 2 feuilles de brick rondes l'une sur l'autre, pliez-les en 2 et coupez les 3 bords de façon à obtenir un rectangle dans lequel vous coupez 4 bandes de 4-5 cm.

Préparation

- Faites fondre le beurre, ajoutez les morceaux de bœuf et laissez colorer.

- Ajoutez l'oignon émincé, les clous de girofle, les feuilles de laurier, le poivre, le sel et le vinaigre.

- Déposez dans une casserole, ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir le tout.

- Portez à ébullition puis baissez le feu, et laissez mijoter la casserole couverte pendant 1h30 à 2h. La viande doit être tendre.

- Ajoutez l'appelstroop et mélangez.

- Délayez la fécule de maïs dans un peu d'eau. Intégrez tranquillement ce mélange dans la casserole pour obtenir la texture voulue.

- Servez chaud avec des frites ou une purée de pommes de terre. Il va de soi que vous pouvez ajouter d'autres légumes.

Smakelijk eten (Bon Appétit)

La recette est celle de sa mère, que sa femme et lui continuent de préparer. Harrie cuisine assez souvent ce plat aigre-doux, entre autre pour le faire goûter à ses amis français. Sa mère le préparait souvent le dimanche.

La pâte lève et double de volume, prévoyez un contenant qui évitera les débordements !

- Au bout d'une heure, vérifiez la texture de la pâte, elle doit être fluide tout en ayant une certaine densité, vous pouvez ajouter un peu d'eau tiède si besoin.

- Huilez ou beurrez la poêle, vesez-y une louche de pâte et faites-la glisser pour qu'elle recouvre la surface.

- Avec une spatule, décollez les bords de la galette puis retournez-la pour dorer l'autre côté. Terminez avec le reste de pâte et régalez-vous.

Françoise vit à Meymac où elle tient son épicerie-hôtel-restaurant. Elle a appris cette recette de sa mère, Monique, qui elle-même l'avait apprise de sa mère...

Elle fait des tourtouss chaque matin pour les clients de sa boutique, habitués ou curieux de cette spécialité corrézienne dont elle a fait sa spécialité

- Réitérez l'opération avec toutes les feuilles jusqu'à obtenir 24 bandes doubles.

- Prenez une bande double, attrapez-en un coin et repliez-le en un 1er triangle, puis un 2e afin d'obtenir un cône à la pointe fermée. Garnissez-le d'1 c. à s de farce, tassez et repliez le samoussa en triangle jusqu'à la fin de la bande et fermez avec la colle.

- Faites sécher le samoussa à l'air libre

- Répétez l'opération jusqu'à ne plus avoir de bandes de brick.

- Faites chauffer 6 cm d'huile dans une poêle à bords hauts puis faites dorer les samoussas pendant environ 5 à 7 min.
- Sortez-les à l'écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.

Shahiat Tayiba (Bon Appétit)

Souad vient de Djibouti. Elle vit à Ussel depuis 4 ans et en France depuis 7 ans.

Elle a appris à préparer et cuisiner les samoussas avec ses tantes.



Remerciements

L'Abbaye Saint André - Centre d'art contemporain de Meymac, Céline Haudrechy, coordinatrice du festival remercie toutes les structures participantes à cette 18^e édition, ainsi que Ahmad, Anna, Françoise, Harrie, Isabelle, Marie-Jo, Mathieu, Moladji, Noëlle, Nouri, Souad, Svetlana pour le partage de leurs recettes d'ici ou d'ailleurs et Dina pour la traduction russe ; Anais Muller du CADA-Centre d'Accueil des Demandeurs d'Asile de Meymac, Noëlle Bécharias pour la CIMADE, Stéphanie Ripault de la Mairie de Meymac, l'équipe de la médiathèque intercommunale de Vayssière pour la réalisation de ce projet autour des recettes ; mais également Rodolphe Joly de Radio Maysivière et Marion Barreau de Haute-Corrèze Communauté pour le projet radiophonique.