

Meilleurs Vœux 2022



Balez



Comité
des Jumelages
ANGOULÊME/VILLES ÉTRANGÈRES

La Présidente et les membres du
Comité des Jumelages
Angoulême - Villes Etrangères
vous adressent leurs meilleurs vœux
pour l'année

2022

Des éclats de rire, pour dissiper la morosité ambiante,
De la persévérance, pour mener à bien les projets
Et maintenir les liens qui nous unissent,
De l'audace, pour oser inventer et créer autrement,
Des rayons d'espoir, pour illuminer nos pensées et nos jours,
De la bonté, pour le plaisir de partager avec les autres,
Des douceurs, pour croquer la vie à pleines dents...

Voilà ce que nous souhaitons pour 2022
A tous nos amis dans nos villes jumelées
Et à ceux qui nous soutiennent.

Pour une année heureuse et gourmande les bénévoles
de l'association vous proposent ce petit livret de recettes.



La salade «Olivier»



Ingrédients pour 6 personnes

5 pommes de terre • 2 carottes • 200 gr de petits pois en boîte • sel, poivre
200 gr de jambon en dés • 8 cornichons • 3 c.à.s. de mayonnaise
1 c.à.c. de moutarde • 2 œufs



Faites bouillir les pommes de terre pendant 8 min. En les sortant de la casserole, passez-les sous l'eau froide et retirez la peau. Découpez-les en dés.

Mettez les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.
Écalez les œufs et découpez-les en cubes.



Détaillez les cornichons en petites rondelles. Egouttez les petits pois.

Dans un saladier, déposez tous les ingrédients. Assaisonnez en intégrant la mayonnaise et la moutarde.

Pastéis de bacalhau



Ingrédients pour 6 personnes

500 pommes de terre • 500 gr de morue dessalée • 1 c.à.s. de farine
1 oignon finement haché • 2 œufs • 1 gousse d'ail finement hachée •
1 bouquet garni • sel, poivre • huile de friture



Faites cuire à feu doux la morue dessalée avec le bouquet garni pendant 45 min. Egouttez et retirez la peau de la morue. Emiettez la chair et retirez les arêtes. Réservez au frais.

Déposez les pommes de terre dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 20 minutes. Ecrasez-les en purée.

Mélangez le poisson et la purée de pomme de terre.

Ajoutez l'oignon, l'ail, le persil, les œufs et la farine. Assaisonnez et réservez la pâte obtenue au frais pendant une heure.

Faites chauffer l'huile de friture.

A l'aide de 2 grandes cuillères, formez les beignets en passant une petite portion de pâte d'une cuillère à l'autre.

Laissez frire les beignets jusqu'à ce qu'ils obtiennent une jolie couleur dorée.

Enfin, déposez-les sur du papier absorbant avant de les servir accompagnés d'une salade verte.



Le mafé



Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de poulet, mouton ou boeuf coupé en morceaux • 1 bouillon Kub
3 c.à.s. de pâte d'arachide ou beurre de cacahuète • 1 oignon • 3 c.à.s. d'huile
3 gousses d'ail • 1 c.à.s. d'herbes de provence • un peu de gingembre
1 c.à.c. de «4 épices» • Légumes : carottes, patate douce, tomates



Délayez la pâte d'arachide dans de l'eau chaude (1 L) et faites cuire doucement une vingtaine de minutes.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y dorer les morceaux de viandes ou de poulet quelques minutes. Ajoutez l'oignon mixé, les épices, les tomates pelées et même un peu de concentré de tomates si vous désirez.

Ajoutez dans la marmite les légumes épluchés, lavés et coupés ainsi que la pâte d'arachide.

Laissez cuire la viande et les légumes.

Mettez le Kub et laissez mijoter à feu doux 15 minutes.

Lorsque la viande et tous les légumes sont cuits, versez dans un plat creux et servez avec du riz blanc.





Steack & Kidney Pie



Ingrédients pour 6 personnes

700 gr de bœuf à braiser • 300 gr de pâte brisée • 2 oignons
200 gr de rognons de boeuf • 200 gr de champignons de Paris
2 c.à.s. de farine • 1 œuf • 2 feuilles de laurier • 10 cl de bière brune
2 c.à.s. de sauce Worcestershire • 30 cl de bouillon de bœuf
2 c.à.s. d'huile d'olive • 30 gr de beurre • sel, poivre



Découpez le bœuf et les rognons en petits morceaux et farinez-les. Pelez et émincez les oignons, détaillez les champignons en rondelles. Dans une sauteuse, faites dorer à feu vif avec le beurre et l'huile d'olive les morceaux de viande. Ajoutez les oignons et les champignons, les faire cuire pendant 10 minutes à feu moyen.

Ajoutez-y la bière, le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire et les feuilles de laurier, poursuivez la cuisson à petits bouillons pendant 50 minutes.

Laissez refroidir, retirez les feuilles de laurier et rectifiez l'assaisonnement.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).

Partagez la pâte en deux, étalez la moitié dans d'un moule beurré et fariné en remontant les bords sur les côtés.

Déposez la garniture sur la pâte et recouvrez avec le reste de pâte. Faites un trou au centre et insérez-y une cheminée en papier sulfurisé. Laissez cuire 30 minutes.

Dégustez la tourte tiède.



Carrot cake



Ingrédients pour 6 personnes

3 œufs • 175 gr de farine • 340 gr de sucre semoule • 150 gr de noix
100 gr de Philadelphia (*cream cheese*) • 2 sachets de levure chimique
1 c.à.s. de sucre glace • 200 gr de carottes • 10 cl d'huile neutre
1 c.à.c. de cannelle • 1/2 c.à.c. de muscade



Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Epluchez puis râpez les carottes.



Dans un saladier, mélangez la levure, la farine, le sel et les différentes épices.

Concassez grossièrement les noix.

Battez les œufs et le sucre semoule dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau chaude et l'huile.

Incorporez progressivement la farine mélangée avec les épices, les noix et les carottes.

Beurrez un moule à manqué et versez-y la préparation. Laissez cuire pendant 55 minutes.

Pour le glaçage

Fouettez le *cream cheese* avec le sucre glace.

Lorsque le gâteau est bien frais, recouvrez-le avec le glaçage.





Tarte au sirop d'érable



Ingrédients pour 6 personnes

15 gr de beurre • 500 ml de sirop d'érable • 125 ml de lait • 1 pâte brisée
125 ml de crème (15% de mat. grasse) • 2 c.à.s. rases de farine



Faites fondre le beurre dans le sirop d'érable sur feu doux.

Versez-y la farine et délayez avec le lait et la crème. Laissez cuire sur feu doux quelques minutes tout en continuant de mélanger.



Étalez la pâte brisée et recouvrez-la avec la préparation au sirop d'érable. Vous pouvez recouvrir également la tarte de lanières de pâte.

Faites cuire au four à 190°C pendant 30 à 40 minutes.





Goxua



Etape 1 : la crème fouettée

500 gr de crème à fouetter (minimum 35% de matière grasse)
80 gr de sucre glace

Fouettez la crème très froide avec le sucre et réservez-la au réfrigérateur.



Etape 2 : la génoise

4 œufs • 150 gr de Maïzena • 20 gr de sucre blanc • 100 gr d'eau
100 gr de sucre • jus d'1/2 citron

Battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena tamisée. Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et cuire à 230°C pendant 5 min. Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Conservez pour le montage.



Etape 3 : la crème pâtissière

2 œufs • 1 bâton de cannelle • 30 gr de Maïzena • zeste d'1/2 citron
500 ml de lait • 100 gr de sucre

Mélangez le sucre et la Maïzena. Ajoutez les œufs et 100 ml de lait pour obtenir une pâte. Portez à ébullition le reste du lait avec les arômes, ajoutez-y la pâte et faites cuire en remuant. Laissez reposer recouvert d'un film posé au contact de la crème, pour éviter la formation d'une croûte.

Montez le Goxua : une couche de crème fouettée, ensuite la génoise imbibée de sirop et au-dessus la crème pâtissière.



Glühwein



Ingrédients pour 6 personnes

1 bouteille de vin rouge sec (par exemple Pinot Noir) • 3 clous de girofle
1 orange non traitée coupée en rondelles • 2 bâtons de cannelle
3 étoiles de badiane • 2 à 3 c.à.s. de sucre, ou miel, ou sirop d'agave
quelques capsules de cardamome • une gousse de vanille (facultatif)



Faites chauffer le vin dans une grande casserole ou un faitout à feu moyen, sans jamais le porter à ébullition.

Ajoutez le reste des ingrédients. Vous pouvez aussi remplacer les oranges par des citrons, ou combiner les deux. Si vous aimez, vous pouvez ajouter quelques capsules de cardamome et une gousse de vanille.

Retirez ensuite la casserole du feu et laissez macérer le tout pendant environ une heure.

Réchauffez (sans faire bouillir !) et filtrez avec une passoire avant de servir dans les mugs.

C'est facile de le faire soi-même ! A votre santé !



On peut le faire aussi sans alcool. Il suffit de remplacer le vin par du jus de raisin ou de pomme, et de ne pas sucrer.

Comité des Jumelages Angoulême - Villes Etrangères

2 avenue de Cognac, 16000 Angoulême - France

www.angouleme-jumelages.org

05 45 95 54 72 | angouleme.jumelages@gmail.com | facebook.com/CDJA.VE

Les jumelages,

vivez-les !



Comité
des Jumelages
ANGOULÊME/VILLES ÉTRANGÈRES

