

## Recettes pour le thé russe. Рецепты к чаю

En Russie, on ne prend pas de dessert, on ne prend pas de goûter mais... on « boit le thé ». « Пить чай » est tout un art, et peut se transformer en un vrai repas... Pas question de boire le thé sans manger quelque chose avec!! Quand un ami débarque à l'improviste, vite, on fait du thé, et on sort tout ce qu'on a : pain, saucisson, fromage, gâteaux, biscuits, confitures, bonbons...

Voici trois recettes avec des ingrédients typiques de la cuisine russe : du fromage blanc, de la crème fraîche (сметана), des fruits des bois (ягоды), un peu de vanille... NB : La traduction n'est pas littérale.

### Syrnikis (crêpes russes au fromage blanc) source : [http://www.750g.com/fiche\\_de\\_cuisine.2.123.48049.htm](http://www.750g.com/fiche_de_cuisine.2.123.48049.htm)

[Bizarrerie : сырник vient du russe сыр =fromage, mot qui n'a rien à voir avec le fromage blanc : творог, employé pour cette recette... cependant le fromage sucré type petit suisse (vendu en paquet comme le beurre !), s'appelle сырок. ]

**Préparation** : 15 minutes . **Cuisson** : de 10 minutes à 30mn selon quantité et taille de la poêle.

#### INGREDIENTS

Pour 3 personne(s) / Pour une dizaine de crêpes:

- 200g de faisselle très bien égouttée (poids après l'égouttage)
- 3 oeufs
- 70g de sucre
- Une pincée de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
- Une poignée de raisins (facultatif)
- 60g de Maizena

#### PREPARATION

1. Incorporer les oeufs à la faisselle, rajouter le sucre, la vanille et battre le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (Facultatif : Laver et rajouter les raisins.)
2. Incorporer la Maïzena. La pâte obtenue est assez liquide, un peu comme une sauce type béchamel. Si vous avez des doutes, **il vaut mieux mettre un peu plus de Maïzena que pas assez.**
3. Mettre la préparation sur la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe ou une petite louche (la laisser s'étaler naturellement). Cuire à feu doux de deux côtés. Dans une grande poêle, on peut en cuire plusieurs à la fois.
4. Servir avec un coulis de fruits rouges ou une confiture acidulée, ou avec de la crème fraîche.

Autre recette, en russe ( source <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=63-recept-Syrniki> )





творог или сладкая творожная масса - 250 г, яйцо - 1 шт, сахар - 2 - 3 ст. ложки, в сладкую творожную массу сахар можно не класть мука - 0,5 стакана обязательно ваниль и ЦЕДРУ ЛИМОНА!	fromage blanc très égoutté ou fromage frais sucré genre petit suisse : 250g 1 oeuf 2 à 3 càs de sucre (facultatif si on prend du fromage blanc sucré) farine : ½ verre =. 1 verre à moutarde ou env. 90g Parfums : vanille et (ou) zeste de citron.
Смешать творог, яйцо, сахар, добавить муку и хорошо размешать. Смоченной в воде столовой ложкой набрать творожную массу, обвалять со всех сторон в муке и сформировать круглый или овальный биточек. Жарить сырники на разогретой с растительным маслом сковородке с двух сторон до готовности.	Мélanger le fromage blanc, l'oeuf, le sucre et ajouter la farine, bien mélanger. A l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau, prendre de la pâte au fromage blanc, la poser dans une assiette remplie de farine et la couvrir de farine de tous côtés, afin de faire une sorte de croquette ronde ou ovale. La cuire des deux côtés dans une poêle avec de l'huile.

**Gateau rapide pour le thé «IRINKA»**  
**Пирог к чаю "Иринка" (рецепт быстрого пирога к чаю).**  
 source : <http://www.povarenok.ru/recipes/show/51316/>

### Ингредиенты **Ingrédients**

Мука пшеничная — 2 стак. Сахар — 1 стак. Разрыхлитель теста — 1,5 ч. л. Маргарин — 100 г Яйцо — 2 шт Сметана — 200 г	Farine (2 verres de 25cl) = 350g de farine Sucre (1 verre de 25cl) = 2 verres à moutarde ou environ levure (chimique) (1 cuill ½) = 1 sachet Margarine 100g oeufs 2 Crème fraîche 200g
Начинка может быть разная, у меня мороженая вишня с малиной. Можно брать любую ягоду или фрукты, можно творог, можно варенье...	Un grand moule rectangulaire, assez plat.  Pour la garniture : fruits rouges frais ou surgelés (sur la photo : cerises et framboises surgelées). On peut remplacer par d'autres baies ou fruits, du fromage blanc*, de la confiture... (* sans doute fromage blanc sucré et vanillé ??)

### Рецепт **Recette**

Растопленный маргарин, яйца и сметану взбить миксером.	Batte avec un mixer la margarine fondue, les oeufs et la crème fraîche.
Отдельно смешиваем просеянную муку, сахар, разрыхлитель, потом добавляем взбитые жидкие ингредиенты и всё хорошенько перемешиваем.	Dans un autre récipient mélanger la farine tamisée, la levure et le sucre. Ajouter ensuite les ingrédients liquides bien battus et bien mélanger.
Больше половины теста выливаем на противень и разравниваем.	Verser plus de la moitié de la pâte dans le moule, égaliser.
Сверху кладем начинку, у меня была вишня без косточки и малина.	Par-dessus, poser la garniture (ici de la cerise dénoyautée et de la framboise)
 <p align="center"><b>беловейка</b></p>	 <p align="center"><b>беловейка</b></p>
Сверху выливаем оставшуюся часть теста и "размазываем" по всей поверхности нашего будущего пирога.	Verser par-dessus le reste de la pâte et l'étaler sur toute la surface de notre futur gâteau.
К этому моменту духовка разогрета до 200 градусов, ставим противень в духовочку и ждём минут 30-40.	A ce moment le four doit être chaud (200°), mettre au four et laisser cuire environ 30 à 40 mn.
Готовый пирог разрезаем на кусочки. Приятного чаепития.	Couper le gâteau cuit (et refroidi) en parts (carrées). Bon goûter!!

## Ватрушки из слоёного теста / Vatrouchkas en pâte feuilletée

La vraie vatrouchka est faite avec de la pâte levée, genre pain viennois, et en portions individuelles. Sa particularité c'est son fourrage au fromage blanc. Voici une recette adaptée à la pâte feuilletée par une cuisinière russe. (source [http://www.good-cook.ru/tort/tort\\_593.shtml](http://www.good-cook.ru/tort/tort_593.shtml)) Pas grand-chose à voir avec ce qu'on trouve sur la plupart des sites français!

### **СОСТАВ / Composition (Ingrédients)**

На 12 ватрушек – pour 12 vatrouchkas (ou vatrouchki, ou vatrouchkis?? On dit bien un blini - en russe : блин). 500г слоёного теста, 500г творога, 1/3~1/2 стакана сахара, 1 яйцо, ароматизаторы (ванилин, цедра лимона, эссенции)

- 500g de pâte feuilletée (ou 2 pâtes prêtes à dérouler)
- 500g de fromage blanc très égoutté (genre St Marcellin); si vous prenez de la faisselle il faut 1kg et la faire égoutter au moins 24h, peser le résultat après.
- ½ verre de sucre = comme les Russes ont de grands verres de 25 cl, ½ verre correspond à **1 verre à moutarde**.
- 1 oeuf
- arômes : vanille ou vanilline (ou sucre vanillé), zeste de citron, essences de citron ou vanille.
- **Moule à muffins ou à tartelettes : 1 plaque de 12 ou 2 plaques de 6.**

<p>Творог размешать или взбить миксером с яйцом, сахаром и каким-нибудь ароматизатором. Если творог очень влажный, то можно добавить 1~2 столовые ложки крахмала. В творожную массу можно добавить свежие или консервированные ягоды или фрукты, а также сухофрукты.</p>	<p>Mélanger ou battre au mixer le fromage blanc avec l'oeuf et un arôme au choix. Si le fromage blanc n'est pas bien sec, ajouter 2 c à s de fécule (maïzena).  On peut ajouter des fruits ou baies fraîches ou en conserve, ou des fruits secs.</p>
<p>Тесто разделить на 2 части и каждую раскатать в прямоугольник размером 30x20см. Раскатывать необходимо на столе, густо посыпанном мукой. Разрезать прямоугольники на 6 квадратов. Сложить квадраты стопочкой и ножницами отрезать углы, придавая квадратам вид кругов. Стакан поставить дном вверх. На стакан по очереди накладывать круги теста мучной стороной вверх. Обжать их по форме стакана. И уложить в формы для кексов.</p>	<p>variante française avec pâte tout prête : découper dans la pâte des carrés d'environ 10x10. Les saupoudrer de farine. Couper les angles afin d'en faire des ronds. (Ou couper directement des cercles de la bonne taille si vous avez le modèle) Se servir d'un verre retourné pour les mettre en forme et les mettre dans le moule en retournant le verre.</p>
	
<p>Заполнить тестяные чашечки творожной массой. При желании поверх творога можно положить ягоды или фрукты.</p>	<p>remplir les coupelles de pâte avec la préparation au fromage blanc. Selon le goût on peut ajouter à la surface des baies ou des fruits.</p>
<p>Запекать ватрушки в разогретой до t=170~200°C духовке до готовности - 30~35 минут. Если края теста или начинка начнут подгорать, то накрыть формы сверху листом фольги. Форму с готовыми ватрушками достать из духовки. Дать немного - 3~5 минут, - постоять и вынуть ватрушки из формы, аккуратно подцепляя их сбоку ножом или вилкой.</p>	<p>Cuire les vatrouchkas dans le four chauffé à 170-200°, pendant environ 30-35 minutes. Si le bord de la pâte ou la garniture commencent à brunir, recouvrir le moule d'une feuille d'aluminium. Les vatrouchkas cuites (la garniture doit être bien prise), sortir le moule du four et le laisser reposer 3-5 minutes. Démouler avec précaution, en attrapant la pâte avec une fourchette ou la pointe d'un couteau.</p>