



ATELIER CUISINE 30/09 ET 01/10/2019 «VA DONC CUISINER CHEZ LES GRECS»

DAKOS À LA FETA

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Paximadia
- 4 c à s de tomates coupées en dés
- 3 c à s de feta écrasée
- 2 c à s de câpres
- Huile d'olive
- Origan
- Basilic
- Menthe
- Sel poivre



Préparation

Faites tremper les Paximadia dans de l'eau pour les faire ramollir. Sur chacune d'elles, versez 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez 1 cuillère à soupe de feta et 2 cuillères à soupe de dés de tomates. Saupoudrez d'origan, salez et poivrez, ajoutez quelques câpres, un peu de basilic, de menthe et versez un peu d'huile d'olive pour terminer.

FAVAS DE SANTORIN

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 tasse et demi de favas (fèves jaunes de Santorin)
- 1 gros oignon
- 12 cl d'huile d'olive
- 12 cl de jus de citron
- 1 feuille de laurier
- 6 à 7 grains de poivre
- 6 à 7 grains de 4 épices

Accompagnement

- 1 oignon coupé en cube
- 1/2 tasse à café de câpres
- 1/2 tasse à café de menthe fraîche hachée
- 1/2 c à c d'origan sec
- Sel et poivre



Préparation

Plongez les favas dans une casserole d'eau (7 tasses). Portez à ébullition puis écumez pendant au moins 5 min. Baissez le feu et ajoutez l'oignon coupé en 4. Enveloppez dans une gaze la feuille de laurier, le poivre et les épices et ajoutez-les dans la casserole de favas. Laissez bouillir pendant 45 min jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses (l'eau doit être totalement absorbée). Retirez du feu et récupérez la gaze, Salez et poivrez puis mixez les favas en versant alternativement l'huile d'olive et le jus de citron. Servez accompagné du mélange d'oignons, de câpres, de menthe et d'origan. Servez chaud ou froid.

POULPE AUX FIGUES ET OIGNONS GRELOTS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulpe frais et nettoyé (environ 1,5 kg)
- 500 gr d'oignons grelots épluchés
- 200 gr de figues sèches
- 1 poivron doux coupé en rondelles
- 1 poivron vert coupé en rondelles
- 1 gros oignon émincé
- 2 gousses d'ail épluchées et entières

- 1 tomate épluchée, épépinée et hachée
- 10 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- Persil ciselé
- 1 c à c de graines de poivre noir
- Sel



Préparation

Plongez le poulpe dans une casserole d'eau sur feu doux. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert pendant 30 à 40 min. Vérifiez que la chair est tendre avec la pointe d'un couteau.

Dans une autre casserole, disposez les oignons grelots entiers et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition laissez cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir. Égouttez-les et réservez.

Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer 3 c à s d'huile d'olive. Ajoutez les poivrons le gros oignon émincé et les gousses d'ail. Faites-les revenir pendant 3 à 4 min, incorporez-les oignons grelots et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.

Retirez le poulpe de la casserole, coupez-le en gros morceaux et réservez. Gardez le bouillon de cuisson dans la casserole et portez-le à ébullition. Versez l'huile d'olive et le vinaigre. A ébullition, ajoutez les figues sèches, les feuilles de laurier et les graines de poivre, laissez bouillir 5 min. Ajoutez les ingrédients que vous avez faits revenir, la tomate et un peu de sel. Laissez bouillir 10 min et ajoutez les morceaux de poulpe. Laissez bouillir encore 10 min et retirez du feu. Saupoudrez de persil finement haché et dégustez aussitôt.

GALAKTOBOUREKO

Ingrédients pour 12 personnes

Pour la pâte :

- 12 grandes feuilles 40×30 ou 24 plus petites de pâte filo
- 100 g de beurre fondu encore tiède

Pour la crème :

- 1,3 l de lait frais entier
- 190 g de sucre
- 90 g de semoule
- 20 g de Maïzena
- 2 œufs entiers
- 4 jaunes d'œuf
- une belle pincée de cannelle
- une pincée de noix de muscade

Pour le sirop :

- 250 g de sucre
- 200 g d'eau
- le zeste d'un citron jaune



Préparation

Préparez le sirop en portant à frémissement l'eau, le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le sucre fonde. Réservez.

Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante) et 180°C (statique),

Préparez la crème. Dans le bol d'un mixeur, mixez la semoule, le sucre et la maïzena. Ajouter les œufs et mixez de nouveau le mélange jusqu'à ce qu'il gonfle et devient plus clair.

Portez à frémissement le lait dans une grande casserole avec la cannelle et la noix de muscade, versez-le en plusieurs fois dans le bol du mixeur avec les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Mettez la préparation dans la casserole et portez à frémissement (sans faire bouillir) tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Réservez.

Posez une feuille de pâte filo (et garder les autres bien recouvertes pour ne pas les faire sécher) dans le fond d'un grand moule rectangulaire (22×30) en laissant dépasser les bords à l'extérieur et badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Procédez de la même façon avec 5 autres feuilles.

Répartissez la crème dessus et recouvrez-la avec les 6 autres feuilles, les unes après les autres badigeonnée de beurre comme précédemment. Repliez les bords vers l'intérieur.

Coupez des carrés juste sur la surface (environ l'épaisseur de deux feuilles) et enfournez pendant une vingtaine de minute le temps que la surface dore et devienne croustillante. Dès la sortie du four, coupez mieux les carrés. Versez le sirop en deux fois pour permettre une meilleure absorption. Laissez reposer une à deux heures avant de servir.