

Lituanie

Les ceppelinai



Les Lituanais aiment bien manger. Cette tradition leur vient de leurs ancêtres qui disaient, "Celui qui mange bien, travaille bien".

Ils ont une cuisine simple mais pleine de goût. Les plats sont peu épicés, principalement, à base de poissons, de potages, de viande de porc, de pomme de terres, de choux, de betteraves, et de petits pois.

La fameuse spécialité lituanienne "ceppelinai" est réalisée à partir de pommes de terre râpées crues et farcies avec de la viande. Elle tient son nom de sa forme qui rappelle un dirigeable Zeppelin.

Ingrédients pour 4 personnes :

La pâte :

- 1 kg de pommes de terre crues, épluchées ;
- 4 grosses pommes de terre cuites à la vapeur, épluchées ;
- sel.

La farce :

- 300 gr de viande hachée ;
- 1 oignon ;
- sel, poivre, marjolaine.

La sauce :

- 75 gr de lardons ;
- 1 oignon ;
- 4 c. à. Soupe de crème fraîche aigre ;
- sel, poivre.

Préparation :

Râper finement les pommes de terre crues et presser les pommes de terre cuites pour en faire de la purée.

Bien les mélanger dans un saladier et saler.

Faire revenir les oignons dans une poêle puis, dans un autre saladier, les ajouter à la viande hachée.

Pétrir ce mélange avec sel, poivre et marjolaine.

Chauffer de l'eau salée dans une grande casserole.

Prendre une bonne poignée du mélange de pommes de terre, l'aplatir et remplir en long de la farce de viande hachée. Refermer tout autour de la farce afin de former un cigare.

Procéder de même avec le reste de pâte et de farce et faire les cuire pendant 25 à 30 minutes. Faire revenir oignons et lardons dans une poêle, ajouter la crème aigre puis saler et poivrer.