

Slovaquie

Les halusky



Les halušky, gnocchis slovaques, sont un des plats slovaques les plus connus. Ils appartiennent à la culture slovaque, spécifiquement aux régions de Liptov, Orava et ses environs. C'est un plat national, dont la préparation est très simple. On ajoute dans les gnocchis du fromage de brebis, ce qui donne un goût particulier et savoureux. Ils peuvent être accompagnés de lard frit et d'herbes fraîches. La boisson typique pour l'accompagner est le lait acidulé.

Un proverbe slovaque dit : Tu dois encore manger beaucoup de halušky jusqu'à...

Cela s'adresse à une personne quand on veut dire qu'elle est jeune et qu'elle doit encore apprendre beaucoup dans la vie.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre ;
- 200 g de farine ;
- 2 oeufs ;
- 250 g de fromage de brebis (si possible du bryndza d'origine slovaque) ;
- 120 g de lardons ;
- de l'huile ;
- du lait ;
- du sel.

Préparation :

Râper les pommes de terre crues, ajouter quelques cuillerées de lait, les oeufs et la farine. Saler et mélanger. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple. La diviser en rouleaux, puis sur une planche humectée couper de petites tranches.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée.

Plonger les tranches par petites quantités. Une fois qu'elles remontent à la surface, cuire encore cinq à six minutes. Egouttez.

Servir avec le fromage de brebis émiettée, napper abondamment d'huile et ajouter les lardons frits à la poêle. Savourer lentement...