

Slovénie

Les budlje (boulettes)



Tout comme le climat du pays, la cuisine slovène connaît trois influences. La Slovénie, au carrefour des cultures, latine, austro-germanique et hongroise, a hérité des qualités de ses voisines pour sa table. C'est ce qui la rend à la fois attrayante et originale.

Les boulettes de maïs constituent un plat typiquement slovène dont il existe de nombreuses variantes. Elles peuvent se déguster seules ou en accompagnement.

Ingrédients :

- 400 g de farine de maïs ;
- un peu de farine de blé ;
- sel ;
- des rillons ;
- des raisins secs ;
- de l'eau ou du bouillon de viande.

Préparation :

Mélanger la farine de maïs avec une poignée de farine de blé et saler.

Faire revenir les rillons à la poêle quelques instants, y ajouter quelques raisins secs. Incorporer rillons et raisins secs à la pâte et mouiller avec de l'eau bouillante (ou avec du bouillon de viande) pour obtenir une pâte souple.

Malaxer la pâte, puis former des boulettes de la taille d'une mandarine et les cuire à feu doux dans de l'eau salée 20 à 30 minutes.

Les boulettes sont prêtes lorsqu'elles remontent à la surface.