



L'incontournable « salade Olivier »...

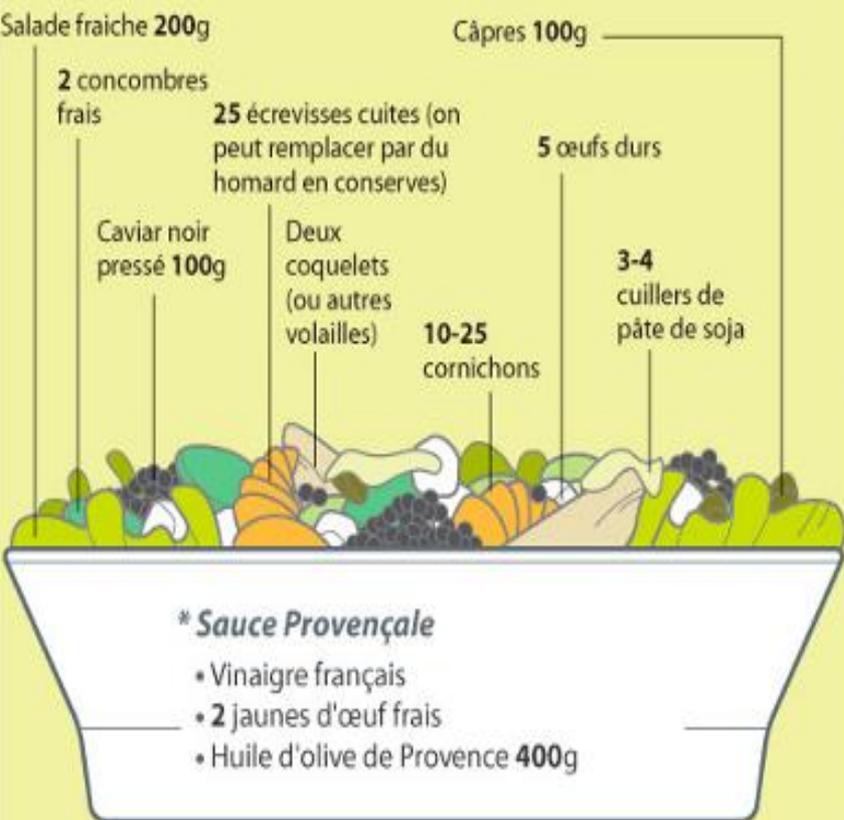


... du nom de son inventeur Lucien Olivier, chef belge dans les années 1860 du célèbre restaurant moscovite L'Ermitage, situé place Troubnaïa

Recette classique de la salade "Olivier"

Cette salade célèbre a été inventée au XIXe par Lucien Olivier, chef français du restaurant l'Ermitage situé sur la place Troubnaïa, à Moscou

Ingrédients



Préparation



1
Couper tous les ingrédients en petits morceaux



2
Mettre tous les ingrédients dans un saladier



3
Assaisonner avec une sauce Provençale*



4
Mélanger

6 картофеля

3 яйца

1 коробка специальных целей

горошины

1 коробка горошины

морковь

1 огурец

1 часть ветчины

6 корнишона malossoi

4 отрасли укропа

2 ложки супа майонеза

1 ложка супа сливок

Соль

Перец

Chou farci à la russe (Golubtsy)



Ingrédients

Nb de personnes : 6

1 chou blanc

1/2 verre de riz

1 oignon émincé

Quelques noisettes de beurre

300 g de viande hachée de bœuf

200 de viande hachée de porc

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce

1 oignon émincé

1 filet d'huile végétale

2 carottes râpées

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 verre de crème fraîche



Préparation : 30 minutes › Cuisson : 1heure › Prêt en 1 heure 30 minutes

Faire cuire le riz. Choisir de bonnes feuilles de chou. Les faire blanchir dans l'eau chaude. Enlever la partie épaisse.

Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre. Mélanger la viande de bœuf et la viande de porc. Ajouter l'oignon, le riz cuit, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Répartir la farce sur les feuilles de chou. Plier en enveloppes et les placer dans un plat allant au four. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Préparation de la sauce

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile. Ajouter les carottes et laisser cuire encore 10 minutes. Ajouter le concentré de tomates et la crème fraîche. Saler et poivrer au goût. Si la sauce est trop épaisse, la diluer avec de l'eau.

Verser cette sauce dans le plat sur le chou farci. Cuire au four pendant environ 1 heure



Blini ou olady, à chacun sa préférence... et sa recette!

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
BON APPÉTIT!**