

# Äppeltosca

## (Gâteau aux pommes et amandes)

100g de beurre fondu  
2 oeufs  
1,5 tasses de sucre  
1 cuillère à café de vanille  
0,5 ml de crème  
2 tasses de farine  
1 cuillère à café de levure  
une pincée de sel  
3 petites pommes ou deux grand  
De sucre 1 cuillère à café de  
1 cuillère à café de cannelle

-----

125g de beurre  
1,25 sucre tasse  
2 cuillères à soupe + 1 c bombée de farine  
2 cuillères à soupe bombée + 1 c café  
100g d'amandes effilées  
1 cuillère à café de vanille

Préparation:

Préchauffer le four à 175 degrés . Graisser le moule ou papier sulfurisé .

Battre les œufs , le sucre et la vanille jusqu'à consistance mousseuse . Ajouter le beurre fondu et refroidi et la crème. Tamiser la levure, la farine et le sel , mélanger uniformément la pâte et versez dans le moule .

Peler et couper les pommes en petites tranches , mélanger le sucre et la cannelle et les répartir sur le gâteau- Cuire dans la partie inférieure du four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la surface a une couleur et juste arrêté. Pendant ce temps préparez le glaçage .

Chauffer les ingrédients pour le glaçage dans une casserole et large sur le gâteau . Déplacez le gâteau au centre du four et cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré . Vous devrez peut-être tourner le gâteau qui cuit uniformément à mi-parcours .

# KÖTTBULLAR

## BOULETTES DE VIANDE SUEDOISES

### **Ingrédients:**

- 600g de viande haché (50% de bœuf, 50% de porc)
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon haché
- 20cl de crème légère
- 50g de chapelure
- 1 verre de bouillon de bœuf
- 1 oeuf.
- Beurre
- Sel et poivre

### **Préparation:**

- Commencer par faire cuire la pomme de terre et écraser la.
  - Haché l'oignon et le faire revenir dans du beurre. Réserver.
  - Dans un bol, mélanger la viande hachée, la pomme de terre écrasée, l'oignon haché, l'oeuf, la chapelure. Bien mélanger puis ajouter 5cl de crème légère et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger de nouveau.
  - Former ensuite les boulettes avec vos mains et mettre au frais pendant 1 heure.
  - Dans une poêle, faire fondre du beurre et ajouter un peu d'huile et faire frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 
- Pour la sauce, garder le jus de cuisson et ajouter y le reste de crème légère ainsi que le verre de bouillon de bœuf. Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe (rajouter un peu de farine si elle est trop liquide.)

# JANSSONS FRESTELSE

## Tentation de Jansson

### Ingrédients

1kg de pommes de terre à chair ferme  
50 g de beurre  
2 gros oignons émincés  
100g d'anchois à l'huile d'olive, égouttés  
45 cl de crème liquide  
un peu de lait (facultatif)  
sel et poivre noir du moulin

### Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez ensuite un plat à gratin d'une contenance de 1,5 l avec une noix de beurre.
- Avec un couteau aiguisé, coupez les pommes de terre en fine julienne.
- Tournez cette julienne dans le sel et le poivre noir du moulin et éparpillez la moitié sur le fond du plat à gratin préparé.
- Posez la moitié des oignons sur les pommes de terre, poivrez et parsemez de beurre. Étalez les anchois sur les oignons puis ajoutez le reste des oignons et terminez par le reste des pommes de terre.
- Mélangez la crème avec 2 cuil. à soupe d'eau froide et versez sur les pommes de terre. Ajoutez un peu de lait, si nécessaire pour que le liquide arrive juste sous la dernière couche de pommes de terre.
- Parsemez du reste du beurre puis couvrez de papier d'aluminium et faites cuire 1 h au four.
- Baissez le feu à 180 °C (th. 6) et découvrez le plat. Faites cuire encore 40 à 50 min ou jusqu'à ce que

Les pommes de terre soient tendres et dorées.

Couvrez le gratin de papier d'aluminium pendant la première partie de la cuisson pour que les pommes de terre ne colorent ni ne dessèchent.

### Remarque

Ce plat traditionnel suédois, ce riche gratin est absolument délicieux. Le nom ne se réfère probablement pas à un Jansson spécifique, mais signifie « la tentation de tous », Jansson étant un nom très commun en suède.

# ÄRTSOPPA

## Soupe aux Pois cassés

### **Ingrédients**

- 150 g pois cassés ,
- 2 oignons,
- 1 carotte
- 1 litre bouillon de viande
- 3 feuilles de laurier,
- sel,
- poivre,
- ciboulette
- 4 c.s. moutarde de Dijon

### **Préparation**

Dans un faitout, verser le bouillon avec les pois, oignons, carotte et laurier. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir 20 minutes. Goûter et continuer la cuisson si nécessaire (les pois doivent être tendres mais rester entiers).

Retirer le laurier, mixer le velouté en incorporant la moutarde. Saler, poivrer.

Servir dans les pots –

Agrémenter de crème fraîche ( une cuillère à café et ajouter un peu de ciboulette ciselée )

Servir!

# Glögg

## Vin chaud suédois

### Ingrédients:

1 bouteille de vin rouge  
7 grains de cardamome / 1 cuillère à café)  
5 clous de girofle  
1 bâton de vanille  
1 baton de cannelle  
1 petit morceau de gingembre frais  
écorce d'orange amer  
200 grammes de sucre

### Préparation:

faire mariner 5h épices vin et sucre

puis chauffer 20min minimum  
-filtrer

ajouter amandes et raisins secs dans le verre.

# Lussekatter ( brioche au safran )

## INGREDIENTS pour une trentaine de Lussekater

150 g de beurre- 500 ml de lait - 1 g de safran (une cuillère à thé rase) - 50 g de levure fraîche - ½ cuillère à café de sel - 180 g de sucre en poudre - 900 g de farine de blé - 100 g raisins secs - 2 oeufs –

**Temps de préparation** : 1 heure **Niveau** : moyen **Coût** : raisonnable

## PREPARATION

1. Faîtes fondre le beurre dans une casserole. Versez le lait dedans jusqu'à obtenir un liquide d'environ 37°C (température du corps, *fingerwarm*).
2. Ecrasez le safran au mortier avec un peu de sucre en poudre.
3. Emiettez la levure avec la farine comme vous le feriez pour un crumble. Ajoutez le sel, le sucre safrané, le sucre en poudre restant et mélangez.
4. Versez petit à petit le mélange beurre fondu et lait. Comptez 5 minutes de pétrissage si vous utilisez un robot, 10/15 minutes si vous travaillez manuellement la pâte (faîtes des mouvements amples en hauteur, en "griffant la pâte" pour incorporer un maximum d'air). A la fin, la pâte est souple et élastique.
5. Ajoutez les raisins secs et mélangez de nouveau. Formez une boule et laissez lever la pâte une heure dans un saladier avec un torchon posé dessus. Elle doit doubler de volume.
6. Versez la pâte levée sur un plan de travail fariné. Découpez des petits pâtons et roulez-les en forme de bougies. Donnez-leur une forme de "S" et badigeonnez-les avec les oeufs battus. Laissez lever 45 minutes environ.
7. Préchauffez le four à 210°C (au moins 15 minutes avant la cuisson). Dorez une deuxième fois les petites brioches avec les oeufs battus restants, et enfournez pour 12 minutes.

*N.B. : vous pouvez diminuer la cuisson d'une minute ou deux si vous souhaitez les congeler par la suite.*

# Kanelbullar brioche à la cannelle

**Temps de préparation : 120 minutes Tps de cuisson : 6 min**

**Ingrédients (pour 20 bullar) :**

- 700 g de farine (12 dl ou 120 cl) - 300 g de lait (3 dl ou 30 cl) - 120 g de sucre (1,25 dl ou 12,5 cl) - 100 g de beurre - 1 oeuf - 30 g de levure boulangère fraîche - un peu de sel - 1 pincée de cardamome moulue Pour la garniture : - 50 g de beurre fondu - sucre en poudre (selon votre goût) - cannelle en poudre

## Préparation

Délayer la levure dans un peu du lait tiède, ajouter le reste du lait tiédi et le beurre fondu puis le reste des ingrédients.

Mélanger les ingrédients dans un saladier, ou une machine à pain.

Pétrir 15 min (10 min en machine), couvrir avec un torchon, et laisser reposer 30 min.

Etaler la pâte (4 mm d'épaisseur, 30 cm de largeur environ). La badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre et de cannelle et rouler sans trop serrer...

Découper ensuite en tranches, les déposer sur une plaque, et les laisser ensuite lever sous un torchon pendant 60 min.

Dorer à l'oeuf, (saupoudrer de perles de sucre), et enfourner pendant 6 à 8 min à 240°C (thermostat 8).

Une fois froid on peut mettre un léger glacage – un zig zag ou spirale

# Plättar ( sorte de pancakes)

## Ingrédients

3 oeufs,  
475 ml de lait (ou moitié lait, moitié eau),  
150 g de farine, 90 g de beurre fondu,  
1/2 cuiller a café de sel

## Préparation

Fouetter les oeufs avec environ 120 ml de lait.

Ajouter toute la farine d'un coup et fouetter jusqu'a obtention d'une consistance épaisse.

Ajouter alors le reste du lait, puis le beurre fondu et le sel.

Faire cuire sur plaque. Ou petite poele-