



Association Culturelle Juive
55, rue des Ponts
F-54000 Nancy
téléphone: 03 83 35 26 97
télécopie : 03 83 37 33 04
courriel : acj55@free.fr

Association Culturelle Juive de Nancy



Association Culturelle Juive
55, rue des Ponts
F-54000 Nancy
téléphone: 03 83 35 26 97
télécopie : 03 83 37 33 04
courriel : acj55@free.fr

Traditions et cuisine polonaise

Harengs à la crème :

8 Harengs doux, pas à l'huile / 350g crème / 2 petits oignons / 2 pommes Golden

Couper les harengs en morceaux. Couper les oignons en rondelles. Ensuite, dans un saladier, mettre les harengs, les oignons, les pommes (épluchées et coupées en morceaux) et ajouter la crème et mélanger.

Ziebeless :

1 gros oignon coupé en 4 / 8 œufs durs coupés en 4 / 2 à 3 c.s. d'huile / Sucre brun / Sel, poivre noir moulu

- Hacher finement les oignons dans un mixeur. Les cuire à feu doux dans une poêle et ajouter un peu de sucre brun.
- Remplacer le tranchant métallique du mixeur par un tranchant plastique (ou écraser les oeufs durs à la fourchette) et ajouter les œufs coupés en 4. Hacher grossièrement les ingrédients: bien mélanger. Ne pas hacher trop longtemps. Ajouter sel et

- poivre et l'huile. Broyer encore 2 à 3 secondes.
- Disposer sur un plat de service et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Bortch :

1kg de betteraves crues (= 1,5litre) / sucre / vinaigre de citron / 1 jaune d'œuf / Pommes de terre

Mettre les betteraves crues et épluchées dans une casserole. Couvrir d'eau avec un peu de sel. Laisser cuire 1 heure.

Au bout d'une heure, ajouter du sucre et du vinaigre, tout en laissant toujours bouillir le liquide. Goûter.

Laisser refroidir.

Sortir les betteraves.

Dans un ramequin, battre le jaune d'œuf avec un peu de sucre, un peu de jus de betterave. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Ajouter cela au jus de betterave dans la casserole.

On peut aussi ajouter des pommes de terre cuites à l'eau. s

C'est prêt !!!

