Europe gourmande

recueil de recettes

réalisé par les élèves de 4ème

du collège Albert Camus

2016-2017

Sommaire

Deutschland....3
Currywurst-Gemüsespieβ....4
Falscher Hase....6
Hamburger Pannfisch....7
Himmel und Erde....8
Jägerschnitzel mit Spätzle....9
Kartoffelpuffer mit Apfelmus....10
Labskaus....11
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Riesling-Sauerkraut und Kartoffelmus....12
die Schweiz....3
Rösti....13
Senf-Eier mit Möhren-Kartoffelpüree....14
Österreich....3
Tiroler Gröstl....15

Italia....16
BRUSCHETTA CAPRESE....17
TAGLIATELLE AL RAGU'....18
PAPPA AL POMODORO....19
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI....20
OSSOBUCO ALLA MILANESE....21
SCHIACCIATA CON L'UVA....22
TORTA DELLA NONNA....23

España....24
PAN CON TOMATE....25
EL GAZPACHO ANDALUZ....26
LAS CROQUETAS DE JAMON....27
CROQUETAS DE PESCADO....28
ESCALIVADA CATALANA....29
LA VERDADERA PAELLA VALENCIANA....30
LA EMPANADA GALLEGA....31
LAS FILLOAS....32
CASADIELLES....33
LA TARTA DE SANTIAGO....34
CHOCOLATE CON CHURROS....35

Ireland, Scotland, England and Wales....36
Irish lamb stew....37
Scotland....36
Scotch broth....38
Tweed kettle....39
Scottish eggs....40
Shortbread....41
Dundee cake....42
England....36
pudding....43
English breakfast....44
Wales....36
Roast loin of lamb, peas, lettuce and bacon....45
GLOSSAIRES thématiques en français, anglais, allemand, espagnol et italien

Deutschland, die Schweiz und Österreich

Falscher Hase

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Himmel und Erde

Rösti

Tiroler Gröstl

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Labskaus

Hamburger Aalfisch

Currywurst-Gemüsespieß

Jägerschnitzel mit Spätzle

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Riesling-Sauerkraut und Kartoffelmus

Currywurst-Gemüsespieß

Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kg Tomaten
- 1 EL Öl
- 1-2 TL Currypulver
- 100 g Tomaten-Ketchup
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 Packung (600 g) tiefgefrorene Kartoffelspalten
- 1 große grüne Paprikaschote
- 150 g Champignons
- 2 (à 175 g) große Currywürste
- Curry
- 8 Holzspieße

Zubereitung (35 Minuten)

1.
Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, auf einer Küchenreibe grob raspeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Curry darüberstäuben, Tomaten und Ketchup zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2.
Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten einköcheln lassen. Kartoffelspalten auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

3.
Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons säubern und putzen. Currywürste in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Wurst, Paprika und Pilze abwechselnd auf Spieße stecken. Auf dem heißen Grill ca. 8 Minuten unter Wenden grillen.

4.
Soße noch einmal abschmecken. Spieße mit Kartoffelspalten und Soße servieren, mit Curry bestäuben.

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Zutaten für 8 Personen

- 3 Zwiebeln
- 1 (ca. 750 g) großes Bund Suppengemüse
- 500 g Kartoffeln
- 1 kg Schinkenknochen
- 400 g geräucherter durchwachsener Speck (im Stück)
- 500 g grüne Erbsen (ungeschält)
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3-4 Lorbeerblätter
- 3-4 Stiel(e) Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- einige Spritzer Maggi Würze
- 5 Wiener Würstchen (ca. 100 g)

Zubereitung (225 Minuten)

1.
Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse putzen und waschen. Petersilienwurzel in Scheiben, Porree in Ringe schneiden. Möhren und Sellerie fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

2.
Knochen waschen. Knochen, Suppengemüse, Zwiebeln, Kartoffeln, Speck, Erbsen, Pfefferkörner und Lorbeerblätter in einen großen Topf geben. 3 Liter Wasser zugießen, aufkochen und ca. 3 Stunden zugedeckt garen.

3.
Dabei mehrmals umrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Anschließend Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Maggi Würze abschmecken. Würstchen in warmem Wasser erhitzen. Anschließend in die Suppe geben.

4.
Suppe mit Petersilie bestreut in einer Terrine anrichten.

Falscher Hase

Zutaten für 4 Personen

- 1 Brötchen vom Vortag
- 4 Eier (Größe M)
- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 800 g Spitzkohl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 EL Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 El Schlagsahne

Zubereitung (90 Minuten)

1.
Brötchen in kaltem Wasser einweichen. 3 Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen. Brötchen gut ausdrücken. Mit Hack, 1 Ei und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Braten formen, dabei die gekochten Eier in die Mitte legen. Auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde braten.

2.
Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abgießen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel darin andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen. Spitzkohl zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren. Mit Sahne verfeinern. Hackbraten mit Rahm-Spitzkohl servieren.

Hamburger Pannfisch

Zutaten für 2 Personen

- 4 große Kartoffeln (ca. 500 g)
- 4 EL Öl
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Ei (Gr. M)
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Fischfilet
- (z. B. Seelachs)
- 4 EL Mehl
- 50 g Specksreifen
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 g Schlagsahne
- 2-3 EL mittelscharfer Senf
- Petersilie

Zubereitung (30 Minuten)

1.
Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin zugedeckt ca. 10 Minuten braten. Zwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Ei und 1 EL kaltes Wasser verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2.
Fisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden. Zunächst in 3 EL Mehl, dann im Ei wenden. Fisch in 2 EL heißem Öl ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen. Speck im heißen Bratfett knusprig braten. Lauchzwiebeln zufügen und kurz mitbraten.

3.
1 EL Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Kartoffeln offen weitere ca. 10 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Senf in die Soße rühren.

4.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch in der Soße erhitzen, Bratkartoffeln unterheben und anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Himmel und Erde

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 4 Äpfel (ca. 150 g)
- 2 EL Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Zwiebel
- 300 ml Milch
- 50 g Butter
- 250 g Blutwurst
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Majoran

Zubereitung (40 Minuten)

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel grob würfeln. Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Äpfel dazugeben, aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Für das Püree Milch und Butter aufkochen. Kartoffeln abgießen, Milchgemisch zugeben und mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Blutwurst in 8 Scheiben schneiden und Haut entfernen.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Wurst von jeder Seite ca. 1/2 Minute braten. Herausnehmen, warm halten und Zwiebelringe im Bratfett ca. 3 Minuten braten. Kartoffelpüree, Apfelmus, Wurst und Zwiebelringe auf Tellern anrichten.
4. Mit Majoran garnieren.

Jägerschnitzel mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Pfifferlinge
- 300 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 4-5 EL Öl
- 50 g gewürfelter Frühstücksspeck
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 g Schlagsahne
- 1-2 EL heller Soßenbinder
- 200 g Eier-Spätzle
- 8 Schweineschnitzel (à ca. 80 g)
- 1-2 Eier (Größe M)
- 3 EL Mehl
- 80 g Paniermehl

Zubereitung (45 Minuten)

1. Pfifferlinge waschen, putzen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen. Inzwischen Champignons putzen, säubern und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1-2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
2. Speck darin knusprig auslassen, herausnehmen. Pilze im Speckfett anbraten, Butter und Zwiebeln zufügen und weitere 3-4 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen.
3. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen. Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Fleisch waschen und trocken tupfen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.
4. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 4 Schnitzel darin ca. 6 Minuten goldbraun braten, dabei 1 x wenden.
5. 1 EL Öl zugeben und Vorgang wiederholen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Spätzle in ein Sieb gießen, mit der Petersilie vermengen. Schnitzel mit Pilzsoße und Spätzle auf Tellern anrichten.

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Äpfel
- 2 EL Zucker
- 5 EL Apfelsaft
- 4 Zimtstangen
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei (Größe M)
- 4 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Butterschmalz

Zubereitung (50 Minuten)

1. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel klein schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und Äpfel und Zimtstangen zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen (hängt von der Apfelsorte ab).
2. Apfelstücke mit einer Gabel zerkleinern. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein zu den Kartoffeln reiben. Ei und Mehl zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen.
3. Nacheinander ca. 16 Puffer backen, dafür je 2 EL Kartoffelmasse pro Puffer in die Pfanne geben (insgesamt 3–4 Puffer pro Pfanne) und von beiden Seiten je 3–4 Minuten braten. Kartoffelpuffer warm stellen.
4. Kartoffelpuffer und Apfelmus auf Tellern anrichten und mit Zimtstangen garnieren.

Labskaus

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 Glas (370 ml) Gewürzgurken
- 1 Glas (370 ml) Rote Bete
- 4 Rollmöpse
- 3 EL Butter oder Margarine
- 2 Dose(n) (à 340 g) Corned beef
- Pfeffer
- gemahlener Piement
- 4 Eier (Größe M)

Zubereitung (40 Minuten)

1. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zwiebeln schälen und würfeln. Gurken und rote Bete getrennt abgießen, Flüssigkeit auffangen. Beides in feine Würfel schneiden.
2. Rollmöpse halbieren. 2 Esslöffel Fett erhitzen, Zwiebeln unter Wenden leicht anbraten. Corned beef grob würfeln, zu den Zwiebeln geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Piement kräftig würzen.
3. Kartoffeln abgießen und zu Püree stampfen. Corned beef, 4-6 Esslöffel Rote-Bete-Saft und 2-4 Esslöffel Gurkenwasser dazugeben und unterrühren. Inzwischen 1 Esslöffel Fett in einer großen Pfanne erhitzen und 4 Spiegeleier braten.
4. Mit Salz würzen. Gurken, rote Bete, Rollmops, Labskaus und je ein Spiegelei auf Tellern anrichten.

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Riesling-Sauerkraut und Kartoffelmus

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 4 EL Öl
- 1 Dose(n) (850 ml) Sauerkraut
- 1/8 l trockener Weißwein (Riesling)
- 1/8 l Apfelsaft
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- 1250 g Kartoffeln
- Salz
- 3/8 l Milch
- 20 g Butter oder Margarine
- abgeriebene Muskatnuss
- 12 (à 30 g) kleine Rostbratwürstchen
- Petersilie

Zubereitung (60 Minuten)

1. Zwiebel schälen und würfeln. 2 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut zufügen und etwas anschmoren. Mit Wein und Apfelsaft ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben.
2. Sauerkraut zugedeckt ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Kartoffeln bedeckt mit Salzwasser aufkochen und ca. 25 Minuten garen. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen.
3. Milch und Fett zufügen und verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen rundherum braun braten. Sauerkraut nochmals mit Salz abschmecken. Kartoffelbrei, Sauerkraut und Würstchen auf Tellern anrichten.
4. Kartoffelpüree mit Petersilie bestreut und garniert servieren.

Rösti

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Butter
- 2 EL Milch
- 1 EL Öl

Zubereitung (45 Minuten)

1.
Kartoffeln waschen und 15 Minuten kochen, oder Pellkartoffeln vom Vortag nehmen. Abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 g Butter schmelzen und mit Milch verrühren.

2.
10 g Butter und Öl in einer großen Pfanne (26 cm Ø) Pfanne erhitzen. Kartoffelraspel hineingeben und mit einem Deckel abdecken. Nach 2 Minuten mit etwas Milch-Butter-Mischung beträufeln und mit einem Pfannenwender rundherum etwas zusammendrücken.

3.
Nach weiteren 2 Minuten den Rösti wenden. Mit etwas Butter-Milch-Mischung beträufeln und im 2 Minuten-Rhythmus wenden und beträufeln, bis der Rösti rundherum goldbraun ist.

Senf-Eier mit Möhren-Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

- .500 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 750 ml Gemüsebrühe
- 25 g Butter oder Margarine
- 25 g Mehl
- 250 ml fettarme Milch
- 2-3 EL mittelscharfer Senf
- 1-1 1/2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Rauke
- 4 Eier (Größe M)
- gerieben Muskatnuss

Zubereitung (40 Minuten)

1. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Möhren und Kartoffeln in 500 ml Brühe aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Fett in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, nach und nach mit 250 ml Brühe und Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen. Senf unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Warm halten. Rauke waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blätter zum Garnieren, Rauke fein schneiden. Eier in kochendem Wasser ca. 8 Minuten garen, abgießen, abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln und Möhren abgießen, Brühe dabei auffangen und 200 ml abmessen.
4. Kartoffel-Möhrenmischung mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und die abgemessene Brühe dabei angießen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Feingeschnittene Rauke unter die Soße ziehen. Möhren-Kartoffelpüree, Soße und je ein halbiertes Ei mit Pfeffer bestreut und Rauke garniert auf Tellern anrichten.

Tiroler Gröstl

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 große Zwiebeln
- 400 g Bratenreste (Schwein und Rind)
- 3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Töpfchen Majoran

Zubereitung (45 Minuten)

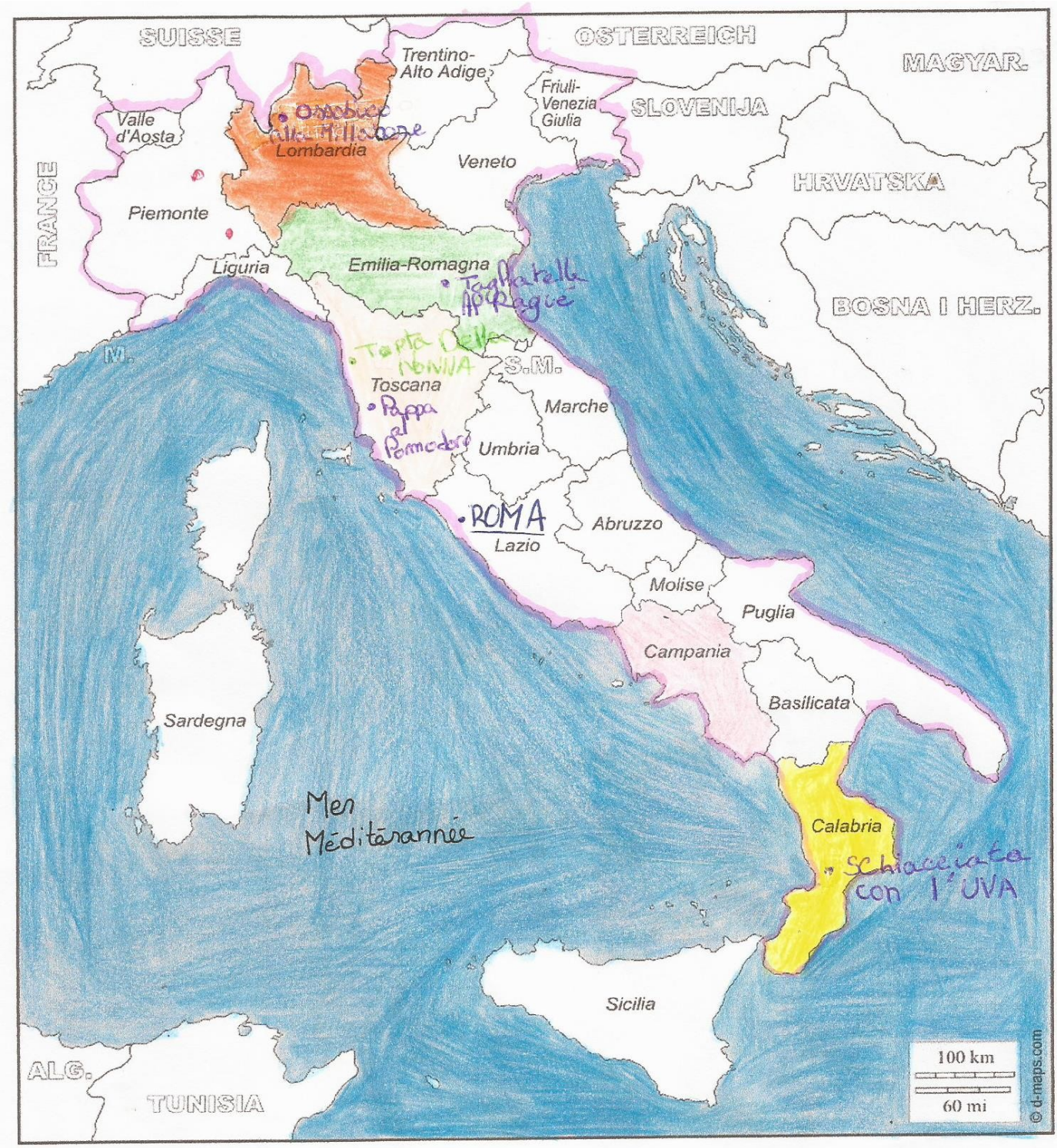
1.

Kartoffeln waschen, bedeckt mit Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten garen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Fleisch klein schneiden. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Stücke schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin 10 Minuten braten. Fleisch und Zwiebeln zugeben und alles knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran waschen, klein schneiden und über die Kartoffeln streuen. Tiroler Gröstl servieren. Dazu schmeckt Salat aus Feldsalat und Rote Bete .

2.

Mit Petersilie bestreuen.

Italia



: mers

• ROMA : capital

: Schiacciata con l'uva

: Ossobuco alla Milanese

: Tagliatelle al Ragué

: Pappa al Pomodoro

: Torta Della Nonna

: Recette national
- Risotto ai Funghi Porcini
- Bruschetta caprese

BRUSCHETTA CAPRESE

Antipasto

Ingredienti:
4 fette di pane
250g di mozzarella di bufala
10 pomodorini
olio d'oliva
origano
sale
1 spicchio d'aglio
12 olive nere
8 foglie di basilico fresco

Preparazione:
In una padella o nel forno, tostate le fette di pane.
Quando sono raffreddate, strofinate le fette di pane con l'aglio

Lavate i pomodorini.
Tagliate a cubetti i pomodorini e la mozzarella.
Unite i pomodorini e la mozzarella in una ciotola. Aggiungete le olive, l'origano, un po' di sale, 4 foglie di basilico fresco e un filo d'olio d'oliva. Mescolate il tutto.

Disponete questa preparazione sulle fette di pane. Aggiungete un po' di basilico e un filo d'olio d'oliva.

TAGLIATELLE AL RAGU'

Primo

Ingredienti:
tagliatelle
100g di pancetta
500g di carne macinata (di bovino e suino)
1 cipolla
sedano
1 carota
30g di pomodoro concentrato
3 cucchiai di olio d'oliva
50g di burro
1 bicchiere di latte intero *(facoltativo)*
1 bicchiere di vino rosso
250ml di brodo di carne
pepe, sale

Preparazione:
Scaldate il burro e l'olio d'oliva in una pentola.
Tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota e fateli friggere nella pentola.
Tritate finemente la pancetta.
Aggiungete la pancetta e la carne macinata nella pentola. Cuocete a fuoco molto lento per 30 minuti.
Aggiungete il bicchiere di vino rosso e mescolate per farlo evaporare.
Aggiungete il pomodoro concentrato e mescolate. Aggiungete sale.
Abbassate il fuoco e cuocete per un'ora e mezzo. Se necessario, aggiungete un po' di brodo.
Versate il latte e mescolate. Aggiungete sale e pepe.

Cuocete le tagliatelle.
Unite le tagliatelle al ragù. Servite caldo.

PAPPA AL POMODORO

Primo

Ingredienti per 4 persone:
600g di pomodori
½ kg di pane raffermo
5 cucchiai di olio d'oliva extravergine
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
2 spicchi d'aglio
basilico
sale, pepe

Preparazione:
Versate un litro d'acqua in una pentola. Fate bollire i pomodori, il sedano, la carota e la cipolla.
Scolate il tutto. Rimettete gli ingredienti a bollire in pentola con un filo d'olio, sale e pepe.
Tagliate il pane. Mettetelo in un tegame e versate abbondante olio. Unite l'aglio e il basilico. Aggiungete sale, pepe e acqua. Fate bollire il tutto e mescolate bene.
Quando il tutto è amalgamato bene, aggiungete la salsa di pomodoro. Fate bollire per un'ora. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua.
Servite la pappa calda o fredda, secondo il vostro gusto.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Primo

Ingredienti per 4 persone:
1 litro di brodo vegetale
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
320g di riso (per risotto)
50g di parmigiano grattuggiato
60g di burro
2 cucchiai di olio d'oliva
400g di funghi porcini freschi
prezzemolo
sale, pepe

Preparazione:
Tagliate i funghi porcini. Schiacciate l'aglio.
Mettete l'olio e l'aglio in una padella. Fate rosolare l'aglio per qualche minuto.
Aggiungete i funghi porcini. Fateli cuocere per circa 10 minuti a fuoco vivace. Dopo 5 minuti aggiungete il sale e il pepe.
Tritate il prezzemolo e aggiungetelo alla preparazione. Se necessario, aggiungete un cucchiaio di brodo vegetale.
Tritate la cipolla. Scaldate un po' il burro in un tegame e aggiungete la cipolla. Fatela rosolare a fuoco basso per almeno 10 minuti. Aggiungete il riso e mescolate per 2 minuti.
Aggiungete un cucchiaio di brodo vegetale. Ripetete l'operazione più volte, quando il brodo è completamente evaporato.
Aggiungete i funghi porcini e mescolate il tutto. Aggiungete il burro restante e il parmigiano e mescolate bene.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Secondo

Ingredienti:
4 ossibuchi di vitello
1 piccola cipolla
pepe, sale
50 grammi di burro
1 bicchiere di vino bianco
1 litro di brodo di carne *(o passata di pomodoro)*
50g di farina
2-3 cucchiai d'olio
1 limone
1 spicchio d'aglio
prezzemolo

Preparazione:
Tritate finemente la cipolla.
In una pentola, mettete l'olio, il burro e la cipolla e cuocete per 10-15 minuti.
Passate gli ossibuchi nella farina.
Quando la cipolla è trasparente, aggiungete gli ossibuchi e fateli rosolare.
Aggiungete il vino bianco. Quando il vino è evaporato, aggiungete il brodo, mettete il coperchio sulla pentola e fate cuocere per almeno un'ora.
Tritate finemente il prezzemolo, l'aglio e la scorza del limone e versateli in pentola.
Mescolate e cuocete per 5 minuti.

SCHIACCIATA CON L'UVA

Dolce

Ingredienti:
1 chilo di uva nera
12 cucchiai di farina
7 cucchiai di zucchero
7 cucchiai di vino
7 cucchiai di olio
3 cucchiai di noci (o nocciole) tritate
1 bustina di lievito
2 uova

Preparazione:
Accendete il forno a 175 °.
In una padella, friggete le noci (o le nocciole) con l'olio.
Fate raffreddare l'olio.
In una ciotola, mescolate la farina, lo zucchero, il vino, il lievito e le 2 uova sbattute.
Aggiungete le noci (o le nocciole) e l'uva. Mescolate bene.
Versate il tutto in una tortiera.
Infornate a 175° per almeno 50 minuti. La torta deve avere un bel colore uniforme.
Servite fredda o calda con il gelato, secondo il vostro gusto.

TORTA DELLA NONNA

Dolce

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

200g di burro freddo a pezzettini
450g di farina
2 uova
160g di zucchero semolato
scorza di limone

Per la crema pasticciera:

scorza di limone
4 uova + un tuorlo
30g di farina
225g di zucchero
35g di amido di mais
750g di latte

Per la superficie:

25g di pinoli
zucchero a velo

Preparazione:

1. Preparazione della pasta frolla:

Versate la farina in un'insalatiera. Aggiungete il burro e mescolare per ottenere l'aspetto della sabbia. Fate un buco al centro e aggiungete lo zucchero semolato. Aggiungete le uova e la scorza di limone sopra lo zucchero.
Mescolate e lavorare il tutto per formare una bella pasta. Avvolgete la pasta in una pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifera per un'ora.

2. Preparazione della crema pasticciera:

Scaldate il latte in una pentola. Unite la scorza di limone. Rompete le uova in una ciotola. Aggiungete lo zucchero semolato e mescolate con la frusta.
Aggiungete la farina e l'amido di mais (passati al setaccio). Quando il latte è caldo, eliminate la scorza di limone. Versate un po' di latte nella ciotola.
Riversate il tutto nella pentola di latte caldo. Mescolate la crema con la frusta per 10-15 minuti. Quando la crema è densa, lasciatela raffreddare.

3. Elaborazione della torta:

Tirate la pasta frolla con il matterello e mettetela in uno stampo da 26 centimetri.
Versate la crema sulla pasta frolla. Distribuite i pinoli sulla crema.
Cuocete la torta a 160 gradi per 50 minuti, poi a 180 gradi per altri 10 minuti.
Fate raffreddare la torta e spolverizzate lo zucchero a velo. **Servite la torta.**

España

: mers et océans.
MADRID : capitale
Région:
-Catalogne
Lo cascalirada
Lo pencon tomate
-Asturies
Lo casadielles
-Valence
Lo paella valenciano
-Andalousie
Lo gazpacho
-Galice
Lo empanagagallegas
tarta de santiago
Filloas
Recettes:
Churros
croquetas de jamon
y pescado
CATALOGNE
ILES BALEARES
Mer Méditerranée
Communauté VALANCIENNE
ARAGON
Région de MURCIE
Communauté forale de NAVARRE
Pays BASQUE
LA RIOJA
CASTILLE LA MANCHE
Communauté de MADRID
CANTABRIE
CASTILLE ET LEON
ANDALOUSIE
Principauté des ASTURIES
ESTREMADURE
GALICE
PORTUGAL
Océan Atlantique

PAN CON TOMATE

(especialidad de Cataluña)

Ingredientes para seis personas :

- 12 rebanadas de pan payés
- 5 o 6 tomates bien maduros
- 3 o 4 dientes de ajo
- aceite de oliva
- sal

Preparación :

Tostar un poco las rebanadas de pan.
Pelar y cortar por la mitad los dientes de ajo.
Frotar los dientes de ajo por los dos dos lados de las rebanadas tostadas.
Lavar y cortar los tomates por la mitad.
Restregar los tomates por las rebanadas.
Añadir un chorrito de aceite de oliva.
Se puede comer el pan con tomate solo o acompañarlo con jamón, sardinas o tortilla de patatas.

EL GAZPACHO ANDALUZ

Ingredientes :

- 2 kilos de tomates pelados
- 1 pimiento rojo pelado
- 3 pimientos verdes pelados
- 2 pepinos
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 cucharas de vinagre de jerez
- 150 gramos de pan del día anterior
- 1 decilitro de aceite de oliva
- agua
- sal

Preparación :

Limpiar,pelar y trocear todas las hortalizas y meterlas en un recipiente con el comino, el vinagre, el aceite y el pan. Cubrir con agua, sazonar y dejar reposar todo unas horas. Triturar todo con una batidora, añadir agua si es necesario. Rectificar la sazón si es necesario.

Servir bien frío.

LAS CROQUETAS DE JAMON

Ingredientes :

- 200 gramos de jamón serrano
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 100 gramos de harina
- 100 g de mantequilla
- 1 litro de leche
- perejil

Para rebozar y freír :

- 3 huevos batidos
- pan rallado
- aceite de oliva virgen extra

Preparación :

Cortamos la mantequilla en dados y la ponemos a derretir en un cazo.
Picamos finamente la cebolleta y el diente de ajo y los añadimos.
Rehogamos durante cinco o seis minutos
Cortamos el jamón en daditos y lo incorporamos en el cazo y removemos bien.
Añadimos la harina y rehogamos bien.
Vertemos la leche poco a poco sin dejar de remover durante veinte minutos aproximadamente.
Espolvoreamos con perejil picado y extendemos la masa sobre una fuente.
Untamos la superficie de la masa con mantequilla y dejamos enfriar
Cuando la masa está fría, la cortamos en pequeños rectángulos, y moldeamos (moldear : façonner) las croquetas.
Enharinamos las croquetas, las pasamos por huevo batido y pan rallado y las freímos en aceite bien caliente.
Cuando están doradas, las retiramos de la sartén y las ponemos sobre un plato cubierto con papel de cocina.

CROQUETAS DE PESCADO

Ingredientes para la salsa bechamel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- ¾ de taza de leche
- Sal

Ingredientes para la fabricación de las croquetas

- Salsa bechamel
- pescado blanco (1 filete por persona)
- harina, huevo batido y pan rallado
- aceite

Preparación de la bechamel

Mezclar mantequilla con harina de trigo en un cazo a fuego medio. Cuando se forme una pasta, añadir leche hasta que tome una consistencia espesa. Añadir sal y pimienta.

Cocer el pescado en agua hirviente o en la sartén y desmenuzarlo. Mezclar la bechamel en el recipiente con el pescado desmenuzado. Remover bien Dejar reposar un rato en la nevera.

En un plato poner un poco de harina de trigo. En otro plato (profundo) un huevo batido, y en un tercer plato pon pan rallado. Formar bolitas o rollitos con la masa. Psar las croquetas por la harina de trigo, después por el huevo batido y finalmente por el pan rallado. Calentar aceite en una sartén y freír tus croquetas de pescado hasta que queden doradas por todos lados. Poner las croquetas en un plato con papel absorbente y comer.

ESCALIVADA CATALANA

(especialidad de Cataluña)

Ingredientes:

- 2 berenjenas,
- 1 pimiento rojo,
- tres cebollas,
- 1 cabeza de ajos,
- 3 tomates,
- aceite de oliva virgen extra
- sal.
- Además pan para hacer tostadas
- anchoas en salazón.

Elaboración: Lavamos y secamos las berenjenas, el pimiento y los tomates. Colocamos sin pelarlas todas las verduras en una bandeja para horno, excepto los tomates.

Asamos en el horno precalentado a 170ºC durante una hora, dando la vuelta a las verduras de vez en cuando . Pasado ese tiempo añadimos los tomates a la bandeja. Media hora después las verduras ya están listas.

Dejamos enfriar todas las verduras para poder pelarlas, quitarles las pepitas y trocearlas. Ponemos todos los ingredientes en un plato, añadimos una pizca de sal gruesa marina y el aceite del asado. Podemos añadir también unas gotas de vinagre.

Para la degustación cortamos unas rebanadas de pan y las tostamos. Untamos nuestra rebanada con medio tomate asado y un diente de ajo. Colocamos encima unas tiras de berenjena y de pimiento asado, un poco de cebolla asada y un par de filetes de anchoas en salazón. Se puede degustar tanto frío como tibio.

LA VERDADERA PAELLA VALENCIANA

Ingredientes :

- un pollo cortado en trozos
- un conejo cortado en trozos
- 125 centílitros de aceite de oliva
- 3 tomates maduros pelados y triturados
- 1/2 kilo de judías verdes planas de la variedad « ferradura »
- 1/4 kilo de judías blancas en granos (deben ser frescos, no secos) de la variedad « garrofón »
- 1Kilo de arroz
- 3,5 litros de agua
- azafrán
- una ramita de romero
- sal

Preparación :

Poner aceite en la paella (la grande poêle dans laquelle on prépare la paella s'appelle aussi la paella).
Calentar el aceite. Cuando está caliente, echar la carne (el pollo y el conejo)Sofreir a fuego lento hasta que la carne esté bien dorada.
Añadir los tomates y las dos variedades de judías y dejar cocer a fuego lento.
Añadir el agua y una ramita de romero y aumentar el fuego
Cuando comienza a hervir echar el arroz, poner la sal y el azafrán y quitar el romero.
Cunado el arroz empieza a cocer, hay que disminuir el fuego y dejar cocer hasta que el arroz esté cocido.
Dejar reposar algunos minutos antes de comer.

LA EMPANADA GALLEGA

(especialidad de Galicia)

Ingredientes para el relleno
(el relleno : la garniture) :

- 600 gramos de atún en conserva
- 200 gramos de tomate frito
  (tomate frito : coulis de tomate)
- 3 cebollas grandes
- sal
- aceite de oliva virgen

Ingredientes para la masa :

- 750 gramos de harina
- 40 gramos de levadura fresca
- 10 gramos de sal
- 250 mililitros de agua
- 15 cucharadas de aceite del sofrito (el aceite del sofrito : l'huile utilisée pour faire revenir l'oignon)
- 1 huevo para pincelar la masa

Preparación del relleno :
Ponemos a escurrir el atún. Pelamos las cebollas y las picamos en trozos pequeños. Ponemos a sofreír las cebollas en una sartén con veinte cucharadas de aceite de oliva virgen. Las dejamos cocer a fuego medio. Agregamos sal y las dejamos cocer algunos minutos más. Escurrimos bien el aceite de la cebolla y lo reservamos. En la sartén caliente, volvemos a poner (volver a poner : remettre) las cebollas, agregamos el atún desmigado, y lo dejamos algunos minutos a fuego suave. Añadimos el tomate frito, removemos bien y mantenemos algunos minutos a fuego suave.

Preparación de la masa de empanadas :
Echamos la harina en un bol grande. En un recipiente con el agua templada, disolvemos la levadura fresca y dejamos reposar algunos minutos. Vertemos el agua con la levadura en la harina. Agregamos quince cucharadas del aceite del sofrito (15 cuillères à soupe de l'huile de l'oignon qu'on a fait revenir) y sal. Amasamos bien hasta formar una bola de masa. Tapamos y dejamos reposar la masa hasta que duplique su volumen. Pasado este tiempo, volvemos a amasar la masa y la dividimos en dos partes iguales.

Preparación final
Estiramos las dos partes de masa con un rodillo de cocina, les damos una forma circular o rectangular. Colocamos una de las dos masas en una bandeja de horano.
Vertemos el relleno sobre la masa y lo repartimos bien. Colocamos la otra masa por encima. Debemos unir bien los bordes de las dos masas.Pintamos la parte superior con huevo y la pinchamos con un tenedor. Hornear 35 o 40 minutos aproximadamente a 180 grados hasta que la empanada esté bien doradita.

LAS FILLOAS

(especialidad de Galicia)

Ingredientes :
1/2 litro de leche
1/2 litro de agua tibia
250 gramos de harina
3 huevos
1 cucharadita de coñac
1 cucharada de aceite de oliva
sal
aceite para untar la sartén

Preparación :
En un bol grande ponemos la harina y los huevos.
Añadimos la leche.
Añadimos el agua, la sal, el coñac, la cucharada de aceite y batimos todo bien.
Dejamos reposar la masa una hora.
Con un pincel de silicona, untamos una sartén caliente con un poco de aceite.
Llenamos un cazo con masa y la repartimos bien por toda la sartén.
Cocemos las filloas a fuego medio.
Después de medio minuto, le damos la vuelta a la filloa para cocer el otro lado.
Podemos comer las filloas con azúcar, mermelada, etc.

CASADIELLES

(especialidad de Asturias)

Ingredientes :
500 gramos de masa de hojaldre
250 gramos de nueces sin las cáscaras
150 g de azúcar
4 cucharas soperas de anís
6 cucharadas soperas de leche
azúcar para espolvorear

Preparación :
Estirar la masa con el rodillo y cortarla en rectángulos.
Poner las nueces sin las cáscaras en una bolsa de plástico.

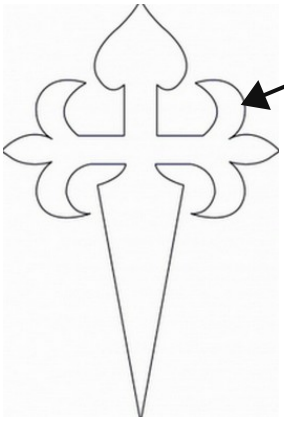
Coger un martillo* y golpear las nueces para desmenuzarlas.
Mezclar las nueces con el azúcar, la leche y el anís.
Poner una cucharadita de esta mezcla en cada rectángulo de masa.
Enrollar cada rectángulo, unir los bordes con un tenedor.
Introducir en el horno o freir en una sartén.

*un martillo

LA TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes :
250 gramos de almendra molida
250 gramos de azúcar
5 huevos grandes
La ralladura de la piel de medio limón
Media cuchara pequeña de canela
1 cucharada sopera de azúcar glass
1 trocito de mantequilla
1 molde redondo de 22 centímetros de diámetro

Preparación :
Ponemos a calentar el horno a 175 grados. En un bol grande echamos el azúcar, la almendra molida, la canela y la ralladura de limón. Con un tenedor lo mezclamos todo bien. Ahora añadimos los huevos y con una cuchara lo mezclamos todo bien otra vez. Untamos el molde con mantequilla.
Después vertemos la mezcla en el molde y lo metemos en el horno a 170 grados durante cincuenta minutos. La superficie debe estar bien doradita. Sacamos la tarta del horno y la dejamos enfriar. Cuando está fría la quitamos del molde.
Ponemos encima la cruz de Santiago en el centro. Ponemos el azúcar glass en un colador y lo espolvoreamos por encima de la tarta. Por fin quitamos la cruz de papel con cuidado. Ya está lista nuestra tarta de Santiago!



una cruz de Santiago de papel

alfileres

CHOCOLATE CON CHURROS

(un desayuno o una merienda típicamente españoles)

Ingredientes para los churros :

- Medio litro de agua
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 kilo de harina fina
- 1/2 litro de aceite
- 4 cucharadas de azúcar normal

Preparación de los churros :

Calentar el agua y la sal en un cazo.
Cuando hierve (hervir) el agua, apartar el cazo del fuego.
Añadir la harina y revolver sin cesar , al objeto de que no se formen grumos.
Cocer esta masa a fuego suave.
Cuando está cocida la masa, dejarla reposar cinco o siete minutos.
Calentar el aceite en una sartén .
Cuando el aceite esté caliente, poner la pasta en la manga (una manga : une poche à pâtisserie)especial de churros.
Hacer caer la masa en la sartén, ir cortando los churros .
Dejar freir los churros hasta que estén dorados.
Escurrir y cubrir con azúcar.
Servir bien caliente con el chocolate y aprovechar !

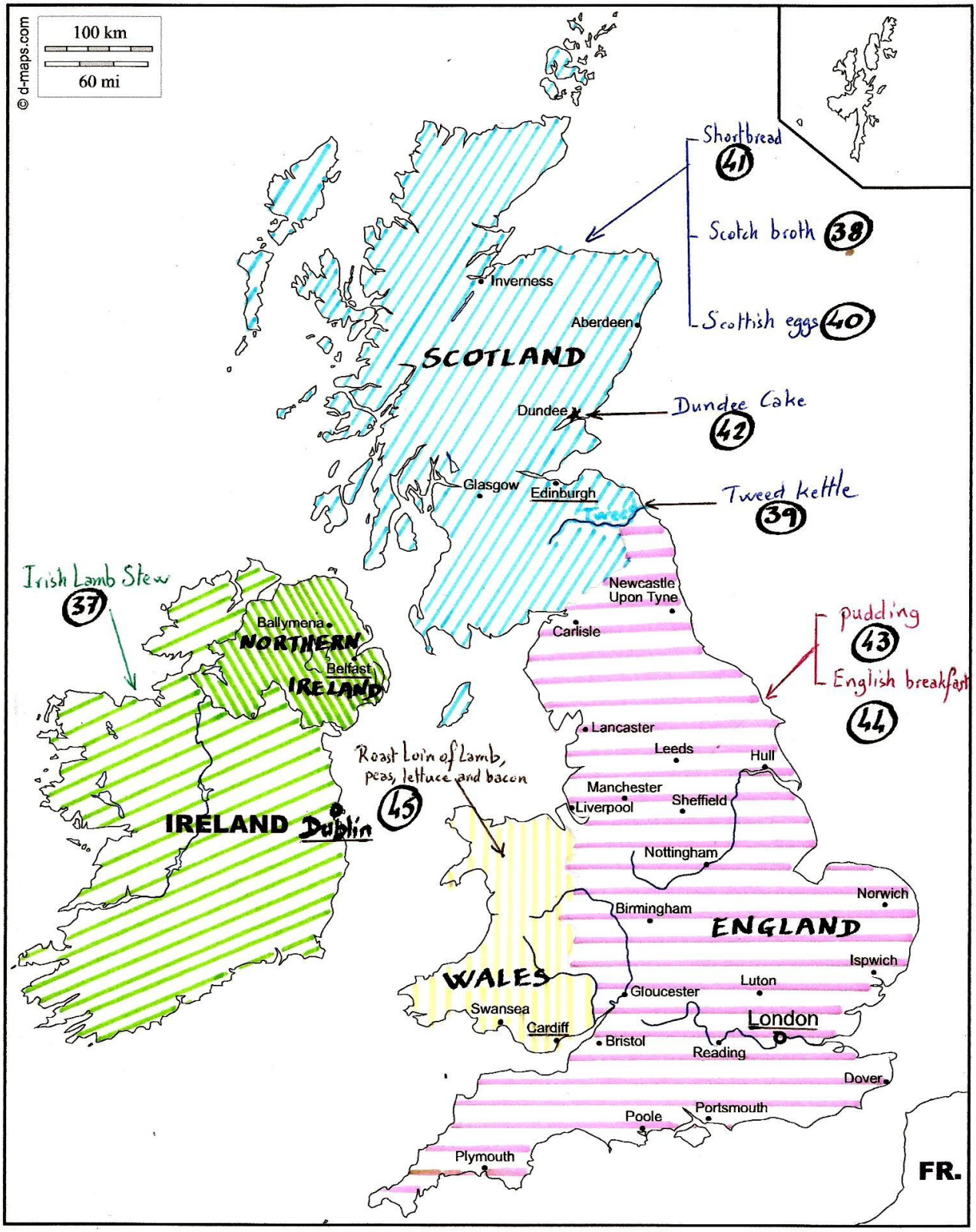
Ingredientes para el chcolate:

- 400 gramos de chocolate a la taza
- 1 litro de leche

Preparación del chocolate :

Cortar en trocitos el chocolate en un cazo
Añadir un poco de leche
Calentar a fuego muy suave : el chocolate debe derretirse muy despacio.
Añadir el resto de leche.
Calentar a fuego medio y remover bien.
Servir bien caliente y aprovechar!

Ireland, Scotland, England and Wales



IRELAND pays
• Dundee ville
oLondon capitale

Angleterre
Pays de Galles
Ecosse
Irlande du Nord
République d'Irlande
45 n° de page de la recette

Irish lamb stew

(Irish specialty)

Ingredients :

- 1 1/2 pounds thickly sliced bacon, diced
- 6 pounds boneless lamb shoulder, cut in 2 inch pieces
- 1/2 teaspoon ground black pepper
- 1/2 cup flour
- 3 cloves garlic, minced
- 1 large onion, chopped
- 1/2 cup water
- 4 cups beef stock
- 2 teaspoons white sugar
- 4 cups diced carrots
- 2 large onions, cut into bite-size pieces
- 3 potatoes
- 1 teaspoon dried thyme
- 2 bay leaves
- 1 cup white wine

Preparation (20 minutes) + cooking (2hours 25 minutes):

1. Place bacon in a large, deep skillet. Cook over medium high heat until evenly brown. Drain, crumble, and set aside.

2. Put lamb, salt, pepper, and flour in large mixing bowl. Toss to coat meat evenly. Brown meat in frying pan with bacon fat.

3. Place meat into stock pot (leave 1/4 cup of fat in frying pan). Add the garlic and yellow onion and saute till onion begins to become golden. Deglaze frying pan 1/2 cup water and add the garlic-onion mixture to the stock pot with bacon pieces, beef stock, and sugar. Cover and simmer for 1 1/2 hours.

4. Add carrots, onions, potatoes, thyme, bay leaves, and wine to pot. Reduce heat, and simmer covered for 20 minutes until vegetables are tender.

Scotch broth

(Scottish specialty)

Ingredients :
- 750g mutton shoulder
- 1 leek (cut in pieces)
- 1 turnip (cut in little dice)
- 1 carrot (cut in pieces)
- 1 celery branch
- cabbage
- chopped parsley
- dry peas
- salt and pepper
- 1,5l water
- pearled barley

Preparation :

1 . Soak the dry peas in the hot water for about 12 hours. Then rince and sift.

2 . In a large saucepan, pour the peas, pearled barley and put the mutton shoulder and the water. Bring to boil. Skim the surface. Add the turnip and leek. Lower (=reduce) the temperature and slowly cook for 90 minutes.

3 . Add the carrot and celery. Let slowly cook again for about 30 minutes.

4 . Add the cabbage and let cook until it is soft. Season with salt and pepper according to your taste. Add the chopped parsley just before serving. It must be hot.

Tweed kettle

(Scottish specialty)

Ingredients for 4 people :
- salt
- 125ml white wine
- nutmeg
- pepper
- 4 salmon steaks
- 2 chopped white onion
- chopped chive
- 35ml fish broth
- parsley

Preparation (5 minutes + 15 minutes cooking)
1 . In a saucepan, pour broth and white wine, add chopped chive and a pinch of nutmeg. Add a little salt and pepper. Put on the fire and gently bring to a boil. Cook for 1 minute.

2. Delicatly put the salmon steak in broth. Cover and cook up for 10 min. Remove the salmon steak from the saucepan and keep it warm.

3. Continue cooking the broth for 1 min, add the parsley. Pour this juice over the salmon and serve immediatly.

Scottish eggs

Ingredients for 4 people :
- 250g of sausage meat
- 4 hard-boiled eggs
- 1 onion thinly chopped
- 1 egg (the white is separated from the yolk)
- 2 table spoons of breadcrumbs
- 1 table spoon ground of parsley
- nutmeg

Preparation (15 minutes + 8 minutes baking)

1. In the bowl, pour the sausage meat, thinly sliced onion, breadcrumbs, the egg yolks, parsley and nutmeg. To season, put salt and pepper according to your taste, then mix all the ingredients well.

2. Divide the preparation in four portions. With wet hands wrap each hard-boiled egg with the preparation.

3. Lightly beat the egg white. Dip each coated egg into the egg white, then roll them in the breadcrumbs.

4. Heat up an oil bath and fry the eggs at average temperature until they are golden and crunchy (cripsy). When it"s cooked, carefully drain them.

Shortbread

(Scottish specialty)

Ingredients :
- 250g of butter
- 2/3 cup of sugar
- 2/3 cup of flour
- 1/2 cup of rice flour
- 1 teds of sugar

Preparation (12 minutes + 35 minutes for baking) :
1. Preheat the oven at 160°. Butter a pizza pan.
2. In a bowl beat the butter and the sugar with an electric whisk until you get a creamy foam. Pour into a bowl and add the 2 kinds of flour.
3. Stir with a spatula until the dough is smooth.
4. Put a little flour on the table and put the dough on it. Knead for one minute.
5. Put the dough on the buttered pizza pan : roll it out by lightly pressing it with your fingers.
6. Pinch the edges* of the dough.
7. Sting the dough with a fork.
8. Draw sixteen portions of shortbread with a knife.
9. Sprinkle with granulated sugar.
10. Put in the oven and bake on the middle grid of the oven for 25 minutes, until the cake gets firm and golden.

* the edges = les bords

Dundee cake

(Scottish specialty)

Ingredients :
- 150g butter
- 150g sugar
- 50g almond
- 3 beaten eggs
- 1,5 cup of flour
- 2 cup of raisins
- 1/3 cup of milk
-1/4 cup ground orange peel
-2 teaspoon Scottish whisky
-1 teaspoon almond
- 1 teaspoon orange peel
- 1 teaspoon lemon peel
- 1 teaspoon baking powder

Preparation (20 + 20 minutes + 1h15 cooking)

1 . Butter the cake tin. In a bowl, stir the raisins, orange, whisky and lemon together. In another bowl, beat the butter and sugar. Add the eggs and beat, then pour this preparation over the fruit mix.

2. Add the flour, the baking powder, milk and almond. Stir the preparation until you get an homogeneous blend.

3. Pour the preparation into the cake tin and smoothen the surface. Put the almonds on the surface. Put in the oven for 1 hour 15.

4. Take the cake out of the oven and let cool down for 20 minutes before you remove it from the tin.

Salty pudding

Ingredients:

- Dry bread (cut in slices)
- One liter of milk
- Four eggs
- a pinch of nutmeg,
- a pinch of salt.
- Tomato sauce.
- Tuna or bacon.

Preparation:

Put your pieces of dry bread in a large dish, brush it little by little by pouring the milk. Once the bread is soaked in milk, add the eggs, nutmeg, salt, tuna or bacon. Mix well.
Pour into a terrine and bake for half an hour.

English breakfast

Ingredients for two people:

Four eggs
Four slices of white English sandwich (bread)
200 grams of beans with tomato sauce
300 grams of Paris mushrooms
Four slices of bacon
50 grams of butter

Preparation:

Cut the mushrooms into slices and put them in a frying pan with a little bit of butter over medium heat. Add salt and pepper.

In the meantime, put the bacon in a big frying pan and put the bread in a toaster.

Warm the beans in the microwave and stir in the butter.
Cut the slices of bread in two.

Serve in a big plate.

Roast loin of lamb, peas, lettuce and bacon

(Welsh specialty)

Ingredients

- 2 loins of lamb
- salt and freshly ground black pepper
- 2 tablespoons of vegetable oil
- 2 rashers (tranches) smoked streaky bacon, diced (découpés en dés)
- 1 onion, diced
- lamb meat
- peas, cooked
- butter
- 1 Little Gem lettuce, shredded
- 1 sprig mint

Method

Preheat the oven at 160C.

Season the lamb with salt and pepper.

Place a frying pan over medium heat. When it is hot, add one tablespoon of vegetable oil. Put the lamb into the pan and grill it.

Transfer the lamb from the frying pan into a dish, and bake in the oven for 8-10 minutes. Remove the lamb from the oven and set aside to rest for 10-15 minutes.

In another frying pan over medium heat, add the remaining vegetable oil and fry the bacon until it is golden-brown.

Add the chopped (=cut) onion and cook for two minutes. Then pour over the lamb meat to cover it with the bacon and onion.

Add the peas, butter, the lettuce and the mint, and season with salt and pepper to taste. Simmer for a minute or two until the lettuce is cooked.

To serve, slice the lamb, pour the peas and bacon into a large bowl or individual serving dishes, and arrange the lamb slices on top.