Recettes européennes faciles et végétariennes

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC
#EUROPEANCUISINE

Bretzel

ALLEMAGNE

500 g de farine
300 ml de lait
10 g de levure boulangère
30 g de beurre mou
sel et gros sel
1,5 l d'eau
40 g de bicarbonate de sodium

1 Dans un saladier, mélanger la farine, une cuillère à café de sel, la levure, le beurre et le lait. Pétrir et laisser lever le mélange recouvert d'un torchon dans un endroit chaud pendant 1h30.

2 Faire bouillir de l'eau dans une casserole avec une cuillère à café de sel et le bicarbonate. Pendant ce temps étaler la pâte sur un plan de travail et la couper en 10 morceaux égaux.

3 Façonner des bretzels ou des petites baguettes puis les plonger un par un dans l'eau bouillante, attendre qu'ils remontent et égoutter sur de l'essuie-tout.

4 Préchauffer le four à 200°C. Mettre les bretzels sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de gros sel et faire plusieurs entailles sur chaque bretzel. Enfourner pendant 15 min et les servir à l'apéritif !

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.CUISINE.JOURNALDESFEMMES.FR

Café aux épices

AUTRICHE

café
10 cl de crème fraîche liquide
1 bâton de cannelle
2 gousses de cardamome
1 cs de sucre
pépites de chocolat

1. La veille, faire bouillir la crème, la cannelle, les gousses de cardamome écrasées et le sucre. Laisser refroidir, puis placer au frais une nuit.

2. Le jour J, filtrer la crème et la battre pour la rendre la plus ferme et onctueuse possible.

3. Se préparer un café et verser la crème dessus.

4. Ajouter des pépites de chocolat si vous le souhaitez !

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.LATENDRESSEENCUISINE.COM

Gauffres liégeoises

BELGIQUE

500 g de farine
200 g de beurre demi-sel ramoli
40 g de cassonade
20 cl de lait tiède
2 oeufs
20 g de levure de boulanger
150 g de sucre en gros grains

1. Délayer la levure dans le lait. Ajouter la farine, la cassonade, les oeufs et mélanger. Ajouter le beurre et pétrir la pâte.

2. Rassembler la pâte en boule et couvrir. Laisser lever à température ambiante pendant 1h30 puis ajouter les grains de sucre.

3. Préparer plusieurs petites boules de pâte (environ 100g) et réserver à température ambiante 20min.

4. Cuire les gauffres dans le gauffrier 2-3min.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.YUMELISE.FR

Tarator

(Soupe froide)

BULGARIE

500 g de fromage frais
1 concombre
2 cs d'aneth ciselée
1 cs d'huile d'olive
1 cc d'ail en poudre
50 g de noix décortiquées
Sel

1. Couper très finement le concombre en petits dés.
2. Ajouter le yaourt, l'huile d'olive et l'aneth.
3. Ajouter l'ail en poudre, saler et mélanger le tout.
4. Tenir au frais jusqu'au moment de servir et présenter recouvert des noix décortiquées.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.LATENDRESSEENCUISINE.COM

Tyropitakia

(Chaussons de féta)

CHYPRE

165 g de feta
50 g de parmesan râpé
1 oeuf
poivre
persil haché
85 ml de beurre fondu
feuilles de brick

1 Ecraser la feta avec une fourchette puis ajouter le parmesan râpé, l'œuf, le persil et le poivre.

2 Sur des lanières de feuilles de brick de 7 cm environ, étaler un peu de beurre fondu et placer une cuillère à café du mélange avec la feta à un bout. Plier en forme de triangle et recommencer jusqu'à épuisement du mélange.

3 Badigeonner les triangles de beurre et cuire 1/4 d'heure à 200°C.

4 Servir chaud en apéritif ou en entrée.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.CUISINEAZ.COM

Istarska Jota

(Ragoût végétarien)

CROATIE

250 g de pommes de terre
500 g de choucroute
100 g de purée de tomates
1 oignon
50 g de farine
50 g d'ail
huile, sel, poivre noir
feuilles de laurier, persil

1. Eplucher et découper les pommes de terre en gros morceaux pour les faire cuire dans de l'eau légèrement salée avant de les écraser dans l'eau de cuisson.

2. Dans une grosse cocotte, faire suer l'oignon puis verser la farine avant de recouvrir avec environ 400 ml d'eau. Ajouter la choucroute et la purée de pommes de terre et faire cuire le tout.

3. Ajouter les haricots, saler, poivrer et ajouter l'ail haché, la purée de tomate et les feuilles de laurier. Laisser mijoter environ une heure, la consistance doit être pâteuse.

4. A la fin de la cuisson, ajouter du persil qui décorera le plat.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.VOYAGES.IDEOZ.FR

Knækbrød

(Crackers)

DANEMARK

1 cc de sel
135 g d'eau
80 g d'huile
1.5 cc de levure chimique
125 g de farine de seigle ou d'épeautre
30 g de graines de sésame
30 g de graines de tournesol
25 g de graines de courge salées
25 g de flocon d'avoine

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène et séparer la pâte en deux.

2. Etaler la moitié de la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé.

3. Couper les crackers de la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette à pizza. Vous pouvez aussi les couper à la main après cuisson.

4. Cuire au four pendant 20 minutes à 200°C. Laisser refroidir avant de les goûter ou de les transvaser dans une boîte hermétique. Recommencer avec la deuxième moitié de pâte.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.YELLOWMUSTARD5.BLOGSPOT.COM

Patatas bravas

ESPAGNE

5 pommes de terre
1/2 oignon et 2 gousses d'ail
piment d'Espelette
1 cc de paprika
2 cs de purée de tomates fraiches
1 cc de fécule de maïs
2 cs d'huile d'olive et 2 cs de vinaigre de cidre
sel, sucre, eau

1 Laver et cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.

2 Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon puis saupoudrer de paprika et d'ail haché. Ajouter la purée de tomate, une pincée de sel, une pincée de sucre et un peu de piment (selon vos goûts) et mélanger.

3 Mélanger la fécule dans 10 cl et verser sur la préparation. Remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter ensuite le vinaigre et couper le feu. Mixer la sauce jusqu'à ce qu'elle soit lisse et réserver.

4 Retirer la peau des pommes de terres et les couper en gros cubes. Faire revenir dans de l'huile bien chaude puis les déposer sur une feuille de papier absorbant. Enfin, servir les patatas bravas dans un grand plat, recouvert de sauce, où chacun viendra "picorer !"

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.JUJUBE-EN-CUISINE.FR

Küpsisetort

(Gâteau aux biscuits)

ESTONIE

4 paquets de biscuits de type « petit beurre »
café
2 bananes
500 g de fromage blanc
une boîte de lait concentré sucré
100 g de chocolat noir
quelques fraises

1. Préparer la garniture: couper et écraser les bananes dans un bol. Ajouter le fromage blanc et lait concentré. Râper la moitié du chocolat dans le mélange.

2. Disposer dans un plat le premier étage de biscuits, sans les tremper dans le café. Etaler le mélange au fromage blanc sur les biscuits. Tremper rapidement les biscuits dans le café tiède, un par un, et les placer sur la couche de mélange au fromage blanc.

3. Répéter l'opération (biscuits+mélange) jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée. Terminer par une couche de mélange.

4. Pour finir, décorer le gâteau avec des fraises et des copeaux de chocolat. Avant de déguster, mettre le gâteau pendant environ 2 heures au frigo.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.FRANCE-ESTONIE.ORG

Glögi

FINLANDE

1.5 L de jus de pomme
250 ml de vodka
1/2 cs du mélange 4 épices
20 g de raisins secs
20 g d'amandes tranchées
1 pomme coupée en fines tranches

1. Dans une grande casserole, faire bouillir sous couvercle le jus de pomme et les épices pendant 5 minutes.
2. Retirer du feu et enlever l'écume formée par les épices.
3. Ajouter la vodka au jus de pomme bouillant et servir immédiatement.
4. Répartir les raisins et amandes dans les verres et décorez le tout de fines tranches de pommes. C'est prêt !

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.CARNET.FOODTRIPTO.COM

Gratin dauphinois

FRANCE

1,5 kg de pommes de terre
2 gousses d'ail
30 cl de crème
100 g de beurre
1L de lait
muscade, sel et poivre

1. Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines (penser à les laver avant de les couper).

2. Porter à ébullition dans une casserole le lait, l'ail haché finement, le sel, le poivre et la muscade puis y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 min, selon leur fermeté.

3. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un plat à gratin.
Placer les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre sur le dessus.

4. Enfourner pour 50 min à 1 heure de cuisson.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.MARMITON.ORG

Beignets de courgettes à la menthe

GRÈCE

600 g de courgettes
2 œufs
1 oignon
½ sachet de levure chimique
1 bouquet de persil et de menthe
4 cs de farine
50 g de parmesan
poivre, sel, huile d'arachide

1. Râper les courgettes et les faire dégorger. Laisser reposer 25 min.

2. Pendant ce temps, râper l'oignon, ciseler le persil et la menthe.

3. Presser les courgettes pour extraire l'eau et les mettre dans un saladier. Ajouter deux œufs, l'oignon, les fines herbes, la farine et le parmesan. Saler, poivrer et mélanger.

4. Former des boules de pâte et les déposer dans l'huile chaude. Egoutter sur une feuille de papier absorbant et déguster avec une salade croquante.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.CUISINEDISCA.BLOGSPOT.COM

Pogácsa

(gougères au fromage)

HONGRIE

400 g de farine
250 g de pommes de terre
250 g de beurre
1/2 cube de levure boulangère
10 cl de lait
1 cc de sucre, de sel et de poivre
1 œuf

1. Eplucher les pommes de terre, les faire cuire, refroidir et écraser en purée.

2. Mettre la levure dans le lait avec le sucre et une cuillère de farine et laisser reposer 20 min.

3. Ajouter la farine restante avec la margarine, le sel, le poivre et les pommes de terre. Ajouter la moitié de l'œuf et laisser lever pendant minimum 1h30 dans un endroit chaud.

4. Quand la pâte a levé, la détailler avec des verres ou des petits emporte-pièces. Poser les morceaux sur une plaque à four et les enduire de la deuxième moitié d'œuf. Faire cuire à 210°C/240°C.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.MARMITON.ORG

Scones aux raisins

IRLANDE

250 g de farine
4 g de bicarbonate de soude
70 g de beurre
75 g de sucre
12 cl lait
100 g de raisins secs
15 cl de rhum
1 pincée de sel

1. Mettre les raisins à tremper dans le rhum une journée.

2. Mélanger la farine avec le bicarbonate, le sucre, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le lait.

3. Ajouter les raisins au rhum et déposer la pâte sur un plan fariné.

4. Découper la pâte à l'emporte pièces après l'avoir étalée sur le plan de travail. Mettre les scones sur du papier sulfurisé et enfourner 20min à 200°C.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.KILOMETRE-0.FR

Parmigiana

ITALIE

3 aubergines
250 g de mozzarella
100 g de parmesan
600 g de coulis de tomates
basilic frais
huile d'olive, sel, poivre
1 oignon
1 gousse d'ail
3 œufs

1. Couper les aubergines épluchées en tranches de 5mm environ. Dégorger avec du sel pendant environ une heure.

2. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le coulis de tomates et du basilic. Saler, poivrer, et laisser cuire 20 minutes.

3. Passer les tranches d'aubergines dans la farine, puis dans les œufs battus avant de les frire. Une fois dorées, faire égoutter les aubergines sur du papier absorbant et saler légèrement.

4. Dans un plat à gratin, procéder au montage de la parmigiana : déposer une couche de sauce tomate, une couche d'aubergines, une nouvelle couche de sauce, puis ajouter le parmesan, de la mozzarella et du basilic. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par du parmesan, de la mozzarella et du basilic. Enfourner pendant 20 minutes à 200°C.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.LACUISINEITALIENNE.FR

Soupe Champignons & Orge

LETTONIE

150 g d'orge perlé
45 ml d'huile
1 oignon émincé
400 g de champignons émincés
45 ml de jus de citron
1L de bouillon de légumes
200 ml de crème fraîche
aneth
2 œufs cuits dur

1. Mettre l'orge perlé dans un bol et recouvrir d'eau. Laisser tremper pendant une nuit puis égoutter.

2. Faire revenir les oignons pendant 5 min.

3. Ajouter les champignons et laissez cuire encore pendant 10 min. Verser le jus de citron, l'orge et mélanger. Incorporer le bouillon de légumes, faire bouillir puis laisser frémir à feu doux pendant 45 min jusqu'à ce que l'orge soit cuit et tendre. Saler et poivrer.

4. Laisser refroidir (cette soupe se mange froide) et rajouter la crème et l'aneth. Servir dans des bols, parsemé d'oeuf haché et d'aneth pour la décoration.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.JECUISINEDONCJESUIS.COM

Soupe rose

LITUANIE

400 g de betteraves rouges cuites
1L de kéfir ou de lait fermenté
300 g de concombres
4 radis
50 g d'oignons
3 œufs
2 cs de vinaigre de vin
sel, poivre, aneth
1 kg de pommes de terre

1. Cuire les pommes de terres épluchées et coupées en 2 ou en 4 selon leur taille.

2. Mixer tous les autres légumes dans un blender (ou mixeur) avec le kéfir, une pincée de sel et le vinaigre. La soupe doit être liquide. Si la soupe est trop épaisse, rajouter du kéfir ou de l'eau froide.

3. Poivrer et servir dans un bol avec 1/2 œuf dur coupé en deux et de l'aneth pour la décoration.

4. Servir cette soupe froide avec les pommes de terre chaudes.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.PAPILLESETPUPILLES.FR

Gâteau luxembourgeois

LUXEMBOURG

500 g de farine
1 sachet de levure de boulanger
20 cl de lait
50 g + 75 g de sucre de canne
100 g de crème fraiche
2 oeufs
1/2 cc de sel
200 g de fromage blanc

1. Mélanger la levure dans le lait tiède.

2. Verser la farine sur le mélange levure/lait. Ajouter les œufs, 50 g de sucre, la crème et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

3. Déposer la pâte dans un moule beurré assez haut et la faire lever dans un endroit chaud (exemple dans le four à 25 ou 30°C).

4. Mélanger le fromage blanc et le sucre et étaler ce mélange sur la pâte qui aura monté. Enfourner 30 minutes à 180°C.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.KILOMETRE-0.FR

Riz à l'orange

MALTE

100 g de riz rond
6 oranges
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
30 cl de crème

1. Bien rincer le riz et le cuire 20 minutes à l'eau bouillante.
2. Peler les oranges et les couper en petits dés. Les mélanger ensuite au sucre et au sucre vanillé.
3. Egoutter et rafraîchir le riz et y incorporer les dés d'orange. Monter la crème en chantilly et la mélanger délicatement au riz.
4. Réserver au frais au moins une heure et servir avec de fines rondelles d'orange.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.VAGABONDAGESDEVIANE.FR

Salade polonaise

POLOGNE

500 g de pommes de terre
100 g de carottes
150 g de petits pois
8 à 10 petits cornichons
3 œufs
1 bouquet de persil
1 jaune d'œuf
1 cs de moutarde
un verre d'huile d'olive

1 Eplucher les pommes de terre et les carottes et les couper en dés. Faire cuire le tout à la vapeur avec les petits pois puis laisser refroidir. Faire cuire les œufs, les écaler et les couper en morceaux.

2 Préparer la mayonnaise : mettre dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde et mélanger. Laisser remonter à température 5 ou 10 minutes.

3 Avec un petit batteur ou un fouet, ajouter l'huile tout doucement en filet et battre continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance d'une mayonnaise.

4 Mélanger les légumes cuits, les oeufs et la mayonnaise. Rajouter les cornichons coupés en dés ainsi que le persil ciselé. Réserver au frigo jusqu'au repas.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.KILOMETRE-0.FR

Pastéis de Nata

PORTUGAL

0,5 L de lait
250 g de sucre
35 g de farine
5 oeufs
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
jus de citron
1 pâte feuilletée

1. Cuire le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.

2. Lorsque le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu, enlever la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait. Mélanger avec la préparation avec la farine, le sucre et le sel.

3. Rajouter 4 jaunes d'oeufs et 1 oeuf entier, ainsi que 3 cuillères à soupe du jus de citron. Mélanger le tout énergiquement.

4. Etaler la pâte feuilletée dans des petits moules et verser la préparation par dessus. Cuire à 200°C pendant une dizaine de minutes.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.CUISINE.JOURNALDESFEMMES.FR

Stamppot

(Purée au chou)

PAYS-BAS

500 g de pommes de terre
250 g de chou
30 g de beurre
40 g de crème fraîche épaisse
15 g de sel
poivre
1 cc de muscade

1. Eplucher les pommes de terre, les laver, et les faire cuire à la vapeur.
2. Laver le chou, l'émincer finement, puis le mettre 5 minutes dans de l'eau salée bouillante.
3. Egoutter le chou puis le passer au mixeur avec les pommes de terre, le beurre et la crème.
4. Assaisonner de sel, de poivre, de muscade et servir chaud.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.OHLAGOURMANDEDEL.COM

Kokosove koule

(Boules au cacao)

REPUBLIQUE TCHÈCQUE

50 g de beurre
20 g de sucre
60 g de flocons d'avoine
15 g de cacao en poudre non sucré
25 g de noix de coco râpée
2 cs d'eau

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients. Travailler la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène.
2. Prendre un peu de pâte pour former des boulettes d'environ 2 à 3 centimètres.
3. Rouler les boules dans la poudre de noix de coco râpée.
4. Réserver au frais pendant 30 min au moins avant de déguster !

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.YELLOWMUSTARD5.BLOGSPOT.COM

Beignets fromage blanc

ROUMANIE

300 g de fromage blanc
8 g de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
200 g de farine
1 cs d'huile neutre
50 g de sucre
Huile de friture

1. Verser tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger jusqu'à la consistance d'une pâte épaisse et collante et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

2. Faire chauffer l'huile. Prélever de petites boules de pâte et les faire tomber dans l'huile très chaude.

3. Attendre que les beignets deviennent dorés d'un côté avant de les retourner de l'autre.

4. Les sortir de l'huile quand ils sont bien dorés. Les présenter, soit natures, soit saupoudrés de sucre glace.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.LATENDRESSEENCUISINE.COM

Tartinade de brebis

SLOVAQUIE

200 g de fromage de brebis
4 œufs durs
3 cs de ketchup
2 cs de moutarde
1 échalote
ciboulette
poivre

1. Eplucher et hacher l'échalote.
2. Laver et ciseler la ciboulette.
3. Ecaler les œufs durs. Les écraser grossièrement et mélanger avec tous les autres ingrédients.
4. Réserver au frais et servir avec des toasts ou du pain de campagne.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE

SOURCE: WWW.VAGABONDAGESDEVIANE.FR

Boulettes de pain

SLOVENIE

3 œufs
1 cs de crème
1 cs de ciboulette ciselée
1 cs de persil haché
1 cs de bouillon de légumes en poudre
2 gousses d'ail hachées
sel et poivre
chapelure, si besoin

1 Couper le pain en petits dés. Ajouter les œufs battus, le persil, la ciboulette, l'ail, la crème et le bouillon en poudre. Mélanger et laisser reposer au moins 15 min jusqu'à ce que le pain absorbe tous les ingrédients.

2 Pendant ce temps, faire bouillir un grand volume d'eau dans une casserole. Former des boules du mélange, de façon à ce que ce soit bien compact. Si la préparation est encore trop humide, ajouter un peu de chapelure.

3 Envelopper chaque boule d'un morceau de papier aluminium et les plonger dans l'eau bouillante. Laisser cuire pendant 20-25 minutes.

4 Laisser tiédir quelques minutes avant d'enlever le papier aluminium. Servir avec une sauce à la crème de moutarde ou à la crème fraîche et ciboulette.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.JECUISINEDONCJESUIS.COM

Soupe aux myrtilles

SUÈDE

350 g de myrtilles fraîches ou décongelées
4 cs de sucre
600 ml d'eau
jus pressé d'un petit citron jaune
2 cs de fécule de pommes de terre

1. Placer les baies dans une casserole avec le sucre et l'eau (en gardant quelques baies pour la décoration). Porter à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5-8 minutes.

2. Retirer le mélange du feu et mixer. Incorporer le jus de citron. Délayer la fécule de pommes de terre dans un peu d'eau froide, puis incorporer à la soupe aux myrtilles.

3. Remettre sur le feu et remuer à feu doux jusqu'à épaississement léger.

4. Servir bien froid, ajouter un peu de crème et décorer avec des baies et des feuilles de menthe. Pour la version hivernale il suffit d'ajouter un bâton de cannelle et de servir la soupe chaude.

PARTAGEZ VOTRE PLAT AVEC #EUROPEANCUISINE
SOURCE: WWW.JECUISINEDONCJESUIS.COM