



Monthly newsletter for TRACEUS, co-funded by Erasmus+ programme of the EU



## Noël en Europe

Noël est la principale fête célébrée en Europe. Cette période est pleine de traditions et de célébrations, aucun pays ou famille en Europe ne fait exactement la même chose. Mais l'esprit de partage et d'entraide est présent partout. Dans cette lettre d'information, nous allons partager une recette de chacun de nos pays partenaires pour répandre la joie des fêtes ! Alors si vous cherchez à secouer votre table de fête ou si vous êtes simplement curieux de voir comment les autres pays mangent à cette période de l'année, lisez la suite !

## Noël aux Philippines

L'Europe est un mélange de cultures, c'est pourquoi les Co-Créateurs pour la Belgique, qui viennent des Philippines, se sont portés volontaires pour partager leur Noël avec vous !

La veille de Noël, la Noche Buena prend vie, un véritable banquet dans lequel tout le monde collabore dans le but de déguster les délices qui appartiennent à la tradition gastronomique philippine. La règle fondamentale ? Une table remplie de toutes les bonnes choses, sur lesquelles on peut puiser sans attendre.

De nombreux plats à base de riz, de veau, de porc, de noix de coco qui composent le déjeuner de Noël comme le lechon (porc rôti) ou le bulalo (un plat de bœuf) ; tandis que les palitaw, boules à base de noix de coco, sont inévitables sur les tables des maisons philippines le soir du Nouvel An, comme les lentilles dans d'autres cultures, en guise de souhait pour plus de revenus.

## VUE D'ENSEMBLE

- Noël
- Actus du projet
- Fêtes de fin d'année à travers l'Europe

Les partenaires de Traceus vous souhaitent un joyeux Noël, Kwanza, Hanoukka et une bonne année !

Les partenaires feront une pause pour célébrer les fêtes avec leur famille et leurs amis et reviendront frais et dispos dans la nouvelle année.

La plateforme du projet est en cours de mise à jour et les unités sont en cours de finalisation. Juste à temps pour le printemps, lorsque nous prévoyons de vous proposer nos formations !

Si vous souhaitez participer à la formation, il est encore temps, vous pouvez contacter nos partenaires dans votre pays et vous inscrire.





# Nous vous souhaitons un joyeux (et délicieux) Noël!



1 kg de pommes de terre - 25 cl de crème liquide - 15 cl de lait - 1 gousse d'ail - 50 g de beurre - 3 pincées de noix de muscade - sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180°. Épluchez et lavez les pommes de terre. Essuyez-les et coupez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur. Pelez l'ail et frottez-le dans un plat à four. Beurrez-le avec la moitié du beurre.

2. Dans un bol, mélangez la crème et le lait. Placez la moitié des pommes de terre dans le plat, versez la moitié de la crème et du lait.

ajouter la muscade, le sel et le poivre. Remuer pour combiner le tout.

3. Couvrir avec le reste des pommes de terre et le mélange de crème et de lait. Assaisonner avec le sel et le poivre et la noix de muscade. Répartissez le beurre restant dans les parcelles et faites cuire au four pendant 1h30. Si le gratin brunit trop vite, couvrez-le d'une feuille d'aluminium. Servez chaud.



France: Gratin Dauphinois



5 poivrons rouges séchés - 1 cup de haricots blancs - 3-4 poireaux - 1 gousse d'ail - 70 ml. d'huile - Épices : 1 cuil à c de menthe séchée - 1 cuil à c de sarriette séchée - 1 cuil à c de poivron rouge, poivre noir - sel - 1 cuil à c de farine.

Lavez les haricots, faites-les tremper le soir dans un bol. Le lendemain, lavez-les à nouveau et faites-les bouillir dans une casserole profonde avec 2 tasses et demie d'eau.

Hachez finement les poireaux et l'ail et faites-les revenir dans l'huile avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les épices. Enfin, faites frire la farine. Ajoutez du sel à votre goût.

Transférer les haricots cuits préparés dans l'oignon et remuer.

Faites cuire ensemble pendant encore 5 minutes

et éteignez le feu.

Préchauffez le four à 200 degrés.

Faites tremper les poivrons secs dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes et retirez-les à l'aide d'une écumoire. Percez la pointe de chaque poivron avec une aiguille. Remplissez-les soigneusement de la farce de haricots et de poireaux. Disposez-les dans un plateau. Versez un filet d'huile, versez un verre d'eau et faites cuire les poivrons pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits..



Poivrons rouges Bulgares farcis aux haricots



½ k. Bœuf, en tranches fines - 6-8 pcs de calamansi pressé ou 1 citron pressé - 2 cuil à s de sauce soja - 1 cuil à c d'ail, pilé - ¼ cuil à c. Poivre noir moulu - 2 tranches de jambon cuit, dégraissées - 1 chorizo de Bilbao, coupé en 4 lamelles - sel au goût - 2 tranches de gras de porc, dégraissées - 2 pcs Cornichons, coupés en deux (concombre mariné) - 5 cuil à s d'huile de cuisson - 3 œufs durs, coupés en deux - 5 tasses d'eau - 1 pc de laurier - 2 tbps.

Oignons hachés - ½ tasse de sauce tomate - persil et fleurs de carotte

MFaire mariner le bœuf dans le jus de calamansi, la sauce soja, l'ail et le poivre pendant 15 minutes. Étaler le bœuf, disposer en ligne le jambon, le chorizo, le gras de porc, les cornichons et les eegs. Roulez et attachez avec de la ficelle. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter l'eau, le bayleafe, l'oignon, la sauce tomate, le sel et le poivre. Laisser mijoter jusqu'à ce que le rouleau soit tendre. Détacher le rouleau, garnir de persil et de fleurs de carotte.



Morcon



Pour la pâte : 275g de farine - 150 ml de lait - 40g de beurre - 18g de levure fraîche de boulangerie - 50g de sucre - 1 jaune d'œuf - 15ml d'arôme Eau de Fleur d'Oranger - 3 - 4 tranches d'orange confite - Pour la garniture : 400 ml de crème fouettée - 60 g de sucre - Arôme naturel de vanille de Madagascar - Pour décorer : Sucre glace - Noix et fruits secs coupés en tranches.

11. Préchauffer le four : Électrique : 180°C (haut et bas). Ventilation : 170°C. Gaz : position 2-3.

2. Faites dissoudre la levure avec la moitié du lait chaud.

3. Dans un autre bol, mélangez le beurre à température ambiante avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger et le reste du lait.

4. Ajouter le lait avec la levure et mélanger, la farine tamisée et pétrir pendant 5-6 minutes jusqu'à obtenir une consistance élastique.

1. Couvrez la pâte et laissez-la reposer dans un endroit frais et sec pendant 1h, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ensuite, coupez la pâte en deux et formez 2 longues bandes.

2. Joindre les extrémités et former 2 couronnes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 40-50min.

Badigeonnez la surface du gâteau avec le jaune d'œuf battu avec un peu d'eau et répartissez les tranches d'orange coupées en deux.

5. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30-35 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

6. À l'aide d'un fouet, fouettez la crème avec la crème fleurette, le sucre et l'arôme de vanille jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Versez dans une poche à douille munie d'un embout frisé et réservez au réfrigérateur.

8. Coupez la couronne horizontalement avec un couteau dentelé, remplissez-la de crème et mettez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Décorez avec des rosettes de crème, des fruits secs, des noix et du sucre glace.



## Roscon de Reyes à la crème

300 gr de beurre, de préférence clarifié - 120 gr d'amandes non épluchées - 0,50 cuil à c de levure chimique - 1 pincée de vanille en poudre - 110 gr de sucre glace et le reste pour saupoudrer - 25 gr de rhum noir ou de cognac - 600 gr de farine tout usage

Faites griller les amandes sur une plaque à 160°C (four préchauffé) pendant 8min. Une fois refroidies, les piler dans un mortier pour obtenir de gros morceaux ou les briser en les pressant avec un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Batte le beurre et le sucre glace dans un batteur électrique à grande vitesse pendant environ 20min. Ajouter progressivement la farine, la levure et la vanille et continuer à battre à vitesse réduite pendant 10 minutes. Ajoutez les amandes et le rhum.



Façonnez des gâteaux ronds de 3cm de diamètre et pressez-les légèrement sur le dessus avec votre doigt. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 20-30 min. Laissez-les refroidir et versez-les sur une plaque à pâtisserie remplie de sucre glace. Retournez-les pour bien les enrober et transférez-les sur un plateau, où vous pourrez les servir en pyramide, en saupoudrant chaque rangée de sucre glace supplémentaire.



## Kourabiedes

Ils sont connus en Turquie sous le nom de kurabiye : "kuru" (sec) et "biye" (humide) et signifie "biscuit".