

Recettes de cuisine polonaise

En français



Recette Chrusciki ou Faworki



Voici la recette traditionnelle des chruscikis: des délicieux biscuits polonais.

Ingrédients :

- 500 grammes farine de blé type T45
- 175 grammes de sucre fin
- 100 grammes de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 petit verre de lait

Instructions :

- Tamisez la farine dans un bol : cela permettra à la farine d'obtenir un peu d'air et de faire en sorte que la pâte gagne plus de volume plus tard.
- Faites un petit trou dans la farine au centre du bol
- Ajoutez le reste des ingrédients (sauf le beurre) dans le trou que vous venez de former
- Mélangez l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à former une belle pâte bien lisse.
- Travaillez bien la pâte pendant quelques minutes (environ 5 minutes maximum) afin d'emmagasiner un peu d'air. La pâte ne doit pas coller ni aux mains ni à la planche de travail.

- Etalez la pâte obtenue sur 0,5cm d'épaisseur : il n'y a pas besoin d'ajouter de farine.
- Vous allez maintenant créer vos krouchtikis ! Coupez des bandes de 3 à 4cm environ sur la pâte obtenue. Puis coupez de l'autre sens afin d'obtenir des krouchtikis de 3 ou 4cm sur 6cm environ.
- Faites une entaille au centre des krouchtikis : coupez le milieu sur environ 4cm de longueur puis faites passer un côté du krouchtiki dans l'entaille.
- Faites chauffer l'huile à 180°C. Une fois l'huile chaude, plongez les krouchtikis pendant quelques minutes afin de les dorer.
- Sortez les krouchtikis de l'huile et saupoudrez-les de sucre glace.
- Bonne appétit
- Smacznego!