Calendrier Gastronomique

Desserts et Tartes
















Production: Ministère délégué au Tourisme de Chypre
Chef/textes: Giorgos Kyprianou
Photographies: Nikos Louka
Conception: Alexis Savvidès

Chypre est le carrefour de trois continents. L'île a été influencée tant sur le plan civilisationnel que linguistique par les peuples voisins mais aussi par d'autres qui passèrent un temps par l'île et laissèrent leur empreinte.
Les plaisirs sucrés ne pouvaient pas rester en dehors de cette influence.
La plupart des desserts traditionnels de Chypre ont une origine qui remonte à l'antiquité et à Byzance, comme en témoigne souvent leurs appellations.
La cuisine moderne a puisé avec beaucoup de passion dans ce festin gustatif, avec un résultat qui étonne les plus fins palais, posant par ailleurs les bases pour de nouvelles créations.

Le Ministère délégué au Tourisme de Chypre vous invite à un voyage gustatif dans la tradition sucrée du pays au travers de ce Calendrier Gastronomique.

Bonne dégustation !

REPUBLIQUE DE CHYPRE
MINISTÈRE DÉLÉGUÉ AU TOURISME

www.visitcyprus.com

TSIPOPITA

JANVIER

Cette pita sucrée est confectionnée toute l'année mais de préférence de la fin janvier et jusqu'au carnaval, période précédant le début du carême de Pâques (Apokriès).



JANVIER – TSIPOPITA

Ingrédients pour la Pâte:

- 1 kg de farine de blé dur
- ½ cuillère à café de levure de boulanger
- ½ tasse d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de sel
- Eau tiède

Ingrédients pour la Garniture:

- 250 gr de peau de lait ou de beurre frais, aromatisé
- 2 tasses de crème fraîche fouettée mais pas trop ferme
- 200 gr d'amandes concassées
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

Préparation

1. Mélangez les ingrédients pour la pâte, la pétrir, la recouvrir et la laisser reposer 30 minutes
2. Abaissez-la à la main pour faire une pâte très fine en forme de grand rectangle.
3. Graissez la pâte avec un pinceau, ajoutez la peau de lait mélangée à la crème fraîche fouettée et étalez-la avec une spatule sur la surface de chaque pâte rectangulaire que vous ouvrez.
4. Rajoutez la cannelle et les amandes concassées.
5. Roulez avec précaution la pâte pour former un tube allongé puis la tournez sur elle-même pour former une torsade.
6. Placez la pâte dans un plat huilé en l'enroulant de façon concentrique, comme une spirale.
7. Répétez à l'identique jusqu'à remplir le plat.
8. Si vous n'avez pas un plat rond, vous pouvez confectionner des tsipopitès cylindriques allongées, torsadées, jusqu'à remplir le plat qui peut être carré ou même rectangulaire.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Dans certaines régions de Chypre, la tsipopita est également appelée kattiméri roulé. La « tsipopita » qui entre dans la catégorie des pitès (dessert à base de pate à frire ou à cuire dans une forme de wok sans gras) tient son nom de la « tsipa », élément principal à sa confection qui sert à l'enduire. La « tsipa », la peau de lait, est recueillie à la surface du lait frais bouilli. Cet élément représente la partie la plus grasse du lait. La « tsipa » porte aussi le nom de kaïmaki, mousse de lait, par analogie avec la mousse qui se forme à la surface du café appelée également kaïmaki. Il existe des variantes comme la tsipopita fourrée de fromage d'anari (l'anthotiro) avec sucre et cannelle, ou encore nature sans aucune garniture (ni fromage, ni amandes). En tant que pâtisserie traditionnelle, elle est très appréciée mais consommée de préférence en petites quantités car c'est un met très lourd. Anciennement c'était une pâtisserie très appréciée par les familles productrices de lait qui avaient l'exclusivité de la production de la « tsipa », la peau de lait, cet ingrédient si particulier qui est la base de ce dessert.

BOUREKIA À L'ANARI

FEVRIER

Les bourekia sont un met qui se consomme toute l'année. Ils sont offerts comme collation lors de buffets, aux anniversaires, mais aussi traditionnellement avant les jeûnes, comme la semaine de « Tyrini » et pendant les fêtes de « Sikossès ».



FEVRIER – Bourekia (Chaussons) à l'Anari

Ingrédients (pour 2 kilos de bourekia):

Dough

- 1 kilo de farine de blé dur
- 1 verre d'huile
- ½ litre d'eau
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la Garniture

- ½ kg d'anari frais non salé (fromage équivalant de ricotella)
- 2 cuillères à café de cannelle
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1/3 de verre d'eau de rose

Préparation

1. Mélangez à la main la farine et l'huile. Frottez avec vos doigts la farine avec l'huile afin qu'elle l'assimile.
2. Ensuite, ajoutez l'eau qui doit être à température ambiante et pétrissez bien.
3. La pâte ne doit pas être très molle.
4. Laissez la pâte se reposer pendant 20 minutes et ensuite étalez-la.
5. Abaissez la pâte finement et déposez une petite quantité du mélange d'anari à intervalles.
6. Fermez-les avec une autre feuille mince ouverte et appuyez légèrement dessus pour bien les fermer.
7. Coupez-les avec un cutter ou avec un outil spécial de forme ronde.
8. Vous pouvez également donner différentes formes à vos galettes comme une petite enveloppe

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le mot boureki vient de l'arabe Buraq ou du mot turc börek qui signifie retourné.
Il s'agit d'une feuille de pâte farcie avec différentes garnitures comme la crème parfumée, l'anari non salé (anthotyro), la viande hachée, le halloumi (fromage typique de Chypre) ou les champignons.

Autrefois, les voisines se retrouvaient afin de préparer toutes ensemble leur bourekia surtout avant les fêtes de "Sikossès" (fêtes qui précèdent le début du Carême), d'une part pour en faire une plus grande quantité plus rapidement, d'autre part pour la joie de la bonne compagnie, puisqu'à l'heure du pétrissage, elles chantaient et discutaient de leur quotidien et de leurs plans pour les fêtes.

KOULOURAKIA
AU SIROP DE CAROUBE

MARS

Les biscuits au sirop de caroube se préparent pendant les périodes de jeûne et plus particulièrement le Lundi Pur, le premier jour du Carême de Pâques).



MARS – KOULOURAKIA AU SIROP DE CAROUBE (TZÈRTZÈLOUTHKIA)

Ingrédients (pour 8-10 personnes):

- ½ kg de farine de blé dur
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Eau tiède
- miel de caroube

Préparation

1. Tamisez la farine avec un tamis fin (tatsia).
2. Ajoutez le sel et mélangez.
3. Ajoutez l'huile d'olive.
4. Versez peu à peu l'eau tiède en pétrissant tous les ingrédients afin de produire une pâte molle.
5. Laissez la pâte se reposer un peu de temps (15 minutes).
6. Etalez la pâte et formez des petits biscuits ronds d'une épaisseur de moins d'½ centimètre.
7. Chauffez de l'eau dans une casserole et faites bouillir les biscuits pendant 10 minutes.
8. Videz l'eau et ajoutez le sirop de caroube (jusqu'à recouvrir les biscuits) et continuez leur cuisson pendant encore 5 minutes.
9. Servez chaux.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les Koulourakia au sirop de caroube, sont aussi appelés "Tzértzélouthkia" ou bien "Grytziéla". Dans le Pont-Euxin on les appelle "Kerkelia" du mot "Krikelos" qui provient de l'ancien mot grec kirkos-krikos (anneau) en raison de la forme des biscuits qui ressemble à des anneaux.

Le sirop de caroube a un goût particulier pour les non connaisseurs mais cet or noir comme l'appelle la science médicale a des vertus bénéfiques pour la santé.

La caroube et ses dérivés étaient utilisés comme adoucissant pour les infections pulmonaires et étaient recommandées aux patients souffrant de bronchite chronique. Elle est bénéfique à la prévention et la guérison de la dysenterie grâce à sa haute teneur en fibres végétales.

Etant donné qu'elle ne contient aucun excitant et qu'elle est facilement digestible, elle est d'une aide précieuse pour le bon fonctionnement intestinal. Aucune allergie lui est connue et son sirop soulage l'estomac.

TAHINOPITÈS

AVRIL

Bien que l'on puisse trouver la tahinopita toute l'année, habituellement c'est dans la période qui précède Pâques que sa consommation est la plus fréquente.



AVRIL - TAHINOPITÈS

Ingrédients (pour 8-10 personnes):

Ingrédients pour la Pâte

- 1 kg de farine de blé dur
- ¾ d'une cuillère à café de levure chimique
- ¾ d'une cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 11 gr de levure de boulanger
- un peu d'huile (facultatif)
- de l'eau tiède
- Sel

Ingrédients pour la Garniture

- 6 tasses de tahini (spécial pour tahinopitès)
- 4 tasses de sucre
- un peu de cannelle
- un peu d'huile (facultatif)

Ingrédients pour le Sirop

- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- Cannelle

Préparation

1. Préparez la pâte en mélangeant les ingrédients solides puis en les travaillant avec les ingrédients liquides.
2. Mettez le tahini spécial pour tahinopitès dans un bol et ajoutez le sucre, la cannelle et l'huile.
3. Laissez la pâte lever suffisamment. Travaillez-la et donnez-lui une forme spéciale en longue bâton. Donnez-lui la forme d'un « S » de façon à ce que par enroulements les deux extrémités du S se rejoignent. Rabattre en superposant l'une des extrémités sur l'autre.
4. Aplatissez la pâte, préparez les tahinopites.
5. Laissez lever encore une fois. Enfournez ensuite dans un four préchauffé à 180° C.
6. Aussitôt sorties du four, passez les tahinopites au sirop ou badigeonnez-les avec du miel.

INFORMATIONS IMPORTANTES

La tahinopita est une pita réalisée à partir du tahini traditionnel qui est par contre issu du sésame grillé. Nous pouvons la trouver sous différentes formes à Chypre, en Grèce, au sud du Caucase et en Turquie.

La tahinopita chypriote sans huile est considérée comme la spécialité du Carême. C'est l'un des produits de boulangerie les plus populaires que nous pouvons déguster dans les pâtisseries ou boulangeries de l'ile. Elle se consomme chaude ou froide.

Elle est d'une valeur nutritionnelle importante car le tahini est considéré comme l'un des aliments les plus nutritifs contenant de bonnes graisses oméga-6, oméga-3.

Il est également riche en éléments tels que cuivre, manganèse, calcium, magnésium, fer, phosphore, zinc, et fibres.

FLAOUNÈS

INFORMATIONS IMPORTANTES

Selon certaines versions le mot flaouna provient du grec ancien palathi (préparation avec des fruits secs) ou du mot latin synonyme fladonis. Une autre version veut que ce nom provienne du verbe grec ancien phlao (thlivo). La flaouna est apparue pour la première fois au 19° siècle. Selon la tradition, on préparait les flaounès, le Samedi Saint, au matin et surtout avant la nuit de la messe de la Résurrection connue également comme la messe de la Bonne Parole. Il était de coutume de les préparer en communauté chez des amis ou des proches pour aller ensuite les faire cuire chez la personne qui possédait un four traditionnel.
Aujourd'hui, bien qu'on les trouve toutes prêtes auprès des boulangeries locales, de nombreuses familles préfèrent réaliser les leurs elles-mêmes et en communauté, comme autrefois.

MAI

Les flaounès sont une spécialité réservée à la période de Pâques Orthodoxe de Chypre qui tombe au cours des mois d'avril et mai.



MAI – FLAOUNÈS

Ingrédients pour la Pâte:

- 1 kg de farine de blé dur
- 320 de beurre végétal
- ½ cuillère à café de sel
- ¼ de cuillère à café de sucre
- 2 œufs
- ¼ de litre de lait tiède
- ¼ de litre d'eau tiède

Pour le levain rapide:

- 4 tasses de farine de blé dur
- ½ litre de lait tiède
- 40 g de levure du boulanger

Ingrédients pour la Garniture:

- 1 kg de fromage râpé (artisanal, de type kefalotyri, confectionné spécialement pour les flaounès uniquement au cours de la période de jeûne, peu avant Pâques)
- 1/2 kilo de halloumi dur, râpé
- 150 gr de levain ou 1 ½ cuillère à café de levure chimique
- 8-10 œufs (selon la grosseur)
- ½ bouquet de menthe fraîche (les feuilles) hachées menues
- 1 cuillère à café de mahaleb (mahlep)
- 1 cuillère à café de mastic de Chios
- 1 sachet de vanille
- ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 tasse de raisins secs (facultatif)

Préparation de la Garniture:

1. La préparation de la garniture doit être faite soit la veille au soir soit le lendemain matin assez tôt avant la mise en four.
2. Râpez les fromages et ajoutez les épices, puis le levain ou la levure chimique.
3. Dans un premier temp mettez uniquement les ¾ des œufs dans votre mélange.
4. Ajutez les restants d'œufs, les raisins secs et la menthe fraîche hachée menue.
5. Laissez la garniture prendre à nouveau la température ambiante pendant 1 heure (au cas où elle a été placée au réfrigérateur la veille au soir). Formez des boules avec la garniture pour les déposer une par une sur chaque pita.

Préparation de la Pâte:

1. Mettez dans une bassine la farine, le beurre végétal, le sel et le sucre.
2. Mélangez avec soin et ajoutez le lait avec l'eau et les œufs.
3. Pétrissez tous les ingrédients et réaliser une pâte molle.
4. Recouvrez la pâte et la laisser reposer pendant 30 minutes.
5. Ouvrez ensuite des pitès (pâtes) rondes et fines et les déposer une par une sur du sésame mouillé. Placez ensuite la garniture sur chaque pita et fermer les quatre côtés ou les trois côtés si vous souhaitez avoir des flaounès triangulaires. Badigeonnez d'œuf battu.
6. Si vous ne voulez pas trop de sésame sur vos flaounès, vous pouvez le répandre à la main sur chaque préparation après l'avoir bien sûr badigeonnée d'œuf battu au lieu de la déposer sur le sésame mouillé.
7. Cuire dans un four préchauffé à 200° C pendant environ 30 minutes suivant la grosseur des flaounès.

FRUITS CONFITS AU SIROP
(NOIX)

JUIN

Les fruits confits sont servis toute l'année. Leur préparation a lieu toujours avant leur maturité totale. Ceux des noix se préparent entre le début et la mi-Juin.

Les fruits confits peuvent être utilisés pendant toute l'année pour les cakes, les glaces, les cocktails mais aussi pour le traditionnel gâteau de Noël.



JUIN – FRUITS CONFITS AU SIROP (NOIX)

Ingrédients (pour 25 fruits confits):

25 noix vertes et tendres

RECETTE CLASSIQUE DU SIROP POUR FRUITS CONFITS

- 1 kilo de sucre
- 1 verre d'eau
- 1 petit bâton de cannelle
- 8-10 clous de girofle
- Quelques gouttes de jus frais de citron

Préparation

1. Épluchez finement les noix avec un couteau prévu à cet effet ou un éplucheur.
2. Déposez-les dans un récipient, de préférence en verre pour éviter sa coloration, couvrez-les de l'eau pendant 8 jours en prenant soin de changer l'eau tous les jours.
3. Ensuite vous les trouez avec une broche fine et les remettez dans de l'eau propre dans laquelle vous avez préalablement dissout une cuillère à café de chaux.
4. Vous les laissez dans cette solution environ 8 heures.
5. Ensuite il faut bien laver les noix et les chauffer 3-4 fois de suite dans de l'eau propre à chaque fois.
   La dernière fois, il conviendra de les laisser cuire mais attention pas trop. Elles doivent rester croustillantes, ni dures ni trop cuites.
6. Mettez-les de nouveau dans de l'eau avec un peu de citron et quand votre sirop est prêt et lié, vous les égouttez et les déposez dans des bocaux et leur verser dessus le sirop.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les fruits confits tel que la noix, la pastèque et la courge nécessitent l'usage de la chaux, qui les rendra plus croustillantes. Attention aussi à leur conditionnement. Les bocaux prévus à cet effet doivent être stérilisés et fermés hermétiquement. De cette façon, les confits ne s'abimeront pas. N'utilisez jamais vos doigts pour prendre un fruit confit dans le bocal, autant pour des raisons d'hygiène que pour éviter le risque de gâcher tout le contenu.

Dans les villages de montagne de Chypre où les noyers prospèrent, la récolte était une affaire familiale. Souvent il était fait appel à d'autres parents ou aux voisins qui participaient à la récolte. Pour les remercier de leur aide on leur offrait le petit déjeuner (boucoma) ou une petite partie de la récolte. Les fruits confits constituent un choix de dessert très sain et correctement diététique car ils ne contiennent absolument aucune matière grasse animale ou autre, uniquement du sucre. Comme la matière de base n'est que les fruits, les confits sont riches en vitamines et antioxydants lesquels protègent le cœur et améliorent la défense de l'organisme et la digestion.

POMBÈS

JUILLET

Les « pombès » en tant que pâtisserie traditionnelle se consomment toute l'année. Dans le passé elles étaient commercialisées par des vendeurs ambulants spéciaux, surtout dans les stades au cours des matchs de football et l'été sur les plages.



JUILLET – POMBÈS

Ingrédients (pour 8-10 personnes):

- 660 g. de pommes de terre cuites à l'eau, épluchées et égouttées
- ½ kilo de semoule grosse
- Mastic de Chios fraichement moulu
- 3g. de levure
- ¼ de cuillère à café de sel
- ½ de cuillère à café de sucre
- 1 brin de cannelle
- Un peu d'eau

Ingrédients pour le Sirop

- 1700 ml d'eau
- 1 kilo de sucre
- Le jus d'½ citron
- 1 morceau de cannelle

Préparation

1. Écrasez les pommes de terre tant qu'elles sont encore chaudes.
2. Mélangez la purée obtenue, un peu refroidie, avec la semoule à laquelle vous avez rajouté la levure, le sel, et le sucre afin que la levure puisse gonfler le mélange.
3. Ajoutez ensuite le mastic fraichement moulu et mélangez bien.
4. Versez si cela est nécessaire un peu d'eau tiède dans votre mélange en faisant attention à ce que votre mixture reste suffisamment ferme pour qu'elle puisse juste passer par une poche à douille ou un cornet à pâtisserie.
5. Laissez reposer un peu de temps afin que le mélange soit prêt – environ 20 minutes.
6. Formez et coupez les pombès en pressant la poche à pâtisserie au-dessus d'un bain d'huile bien chaud et profond. Coupez avec un ciseau à chaque fois de petites et grandes Pombès selon votre envie.
7. Cuisez les pombès à feu doux, égouttez-les et plongez les dans le sirop que vous avez préalablement préparé. Égouttez.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les « Pombès » sont un met sucré sirupeux à base de semoule et au goût de mastic de Chios. Il existe deux versions quant à l'origine du nom, l'une dit qu'il provient de sa forme (il ressemble à une bombe), l'autre que ce nom viendrait de son goût délicieux (quand à Chypre quelque chose est délicieux on dit que c'est une bombe, ce qui tend à dire que cela a un goût incroyablement délicieux / un goût explosif).

SAMALI

AOÛT

Le samali se consomme tout au long de l'année, mais il est cependant servi plus fréquemment pendant les mois d'été et d'automne, accompagné de la glace à la vanille ou au mastic de Chios.



AOÛT - SAMALI

Ingrédients (Pour 8-10 personnes):

- 1 kilo de semoule grosse
- 6-7 œufs
- 400 grammes de yaourt égoutté
- 1 cuillère à café de mastic de Chios fondu
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'huile
- 4 cuillères à café de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 tasse d'amandes émondées

Recette de base du sirop pour « pâte feuilletée »:

- 1 kilo de sucre
- 700 ml d'eau
- 1 tranche d'orange
- 1 petit morceau de cannelle
- 3-4 clous de girofle
- Quelques gouttes de jus frais de citron
- L'écorce d'un citron

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
2. Videz la pâte dans un moule huilée, tapissée de papier cuisson (bas et côtés).
3. Veillez à la répandre uniformément.
4. Laissez reposer pendant un peu de temps afin que la semoule absorbe les liquides du mélange.
5. Ensuite, vous tracez doucement à sa surface les formes isométriques que vous désirez donner à votre dessert.
6. Placez sur chaque forme une amande émondée.
7. Faites cuire dans un four préchauffé à 180-190 degrés Celsius pendant 30 minutes.

INFORMATION IMPORTANTE

Le Samali, ou autrement dit « kalon prama » comme il est appelé à Chypre, est un gâteau qui provient de Damas. Son nom vient du mot arabe "Sammal", Sam signifiant Damas, la capitale arabe la plus au nord et "Mal" qui veut dire fortune. Il est servi habituellement avec une boule de glace parfum vanille ou mastic de Chios. La tradition était de le préparer et l'offrir aux invités le jour de leur visite.

Il existe une variante pour les périodes de jeûne avec du jus d'orange au lieu des œufs et du yaourt.

PALOUZÈS

SEPTEMBRE

Le Palouzès se prépare de la fin de l'été au début de l'automne, période à laquelle se déroulent les vendages dans l'île. A également lieu à Limassol chaque année au début du mois de Septembre, la très connue et réputée fête du vin de l'île, au cours de laquelle les visiteurs peuvent apprécier le Palouzès.



SEPTEMBRE – PALOUZÈS

Ingrédients (pour 8-10 personnes):

- 1 litre de jus de raisin blanc
- 5 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 brins de Géranium odorant (Pelargonium graveolens – « kiouli »)
- Un peu d'argile blanche pour clarifier le jus de raisin.

Préparation

1. Faites chauffer dans une casserole le jus de raisin avec le Géranium odorant et l'argile blanche afin de le rendre plus clair et écumez.
2. Laissez refroidir, écumez encore une fois et filtrez avec une passoire très fine.
3. Diluez dans un récipient la farine avec un peu de jus de raisin refroidi. Chauffez de nouveau le restant du jus.
4. Quand il arrivera à ébullition, ajoutez petit à petit le jus de raisin mélangé avec la farine. Mélangez la crème en continuité.
5. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.
6. Une crème épaisse se forme, le Palouzès, que vous continuerez à cuire à petit feu jusqu'à ce que cette crème devienne brillante et cuite convenablement.
7. Pour comprendre si le Palouzès est prêt, mettez-en un peu dans une assiette plate et si la crème devient élastique une fois refroidie, cela confirme qu'elle est prête.
8. À servir dans des récipients peu creux, décorez avec des amandes concassées.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le « Palouzès », appelé aussi moustalevria est un dessert qui avait la première place parmi les crèmes desserts que préparaient les Chypriotes pendant la période des vendanges durant laquelle le jus de raisin était frais et abondant.
On pense que le mot « Palouzès » provient du mot turc "paluze" qui signifie mangeur de blanc, probablement dû à l'argile blanche ajoutée au jus de raisin.

C'est un dessert particulièrement populaire dans les festivals traditionnels des villages viticoles. Il est préparé sur place est se mange chaud.

KOLOKOTÈS

OCTOBRE

Les courges de Chypre murissent de la fin de l'été à Septembre – Octobre.

Traditionnellement la préparation des kolokotès à la courge commence avec la période du jeûne de Noël et dure jusqu'au Carême de Pâques.



OCTOBRE – KOLOKOTÈS

Ingrédients:

Ingrédients pour la Pâte

- 1 kg de farine de blé dur
- ½ verre huile d'arachide
- Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre
- ½ cuillère à café de sel
- Eau tiède

Ingrédients pour la Garniture

- 1 ½ kg de courge rouge découpée
- 1 verre de boulgour
- ½ verre d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement (facultatif)
- 200 gr de raisin sec
- Un peu de menthe fraîche ou aneth haché menu
- 1 cuillère à café d'anis broyé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2-3 cuillères à soupe de sucre
- ¼ cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre

Préparation

1. Préparez la garniture le soir précédent ou 3-4 heures avant la préparation des chaussons ainsi la courge se ramollira.
2. Ajoutez les plantes aromatiques au dernier moment.
3. Mélangez les ingrédients pour la préparation de la pâte.
4. Laissez celle-ci se reposer puis coupez-la et étalez chaque morceau coupé afin de façonner des pâtes rondes. Remplissez chaque morceau de pate avec la garniture et fermer bien les bords en les façonnant un peu à la main.
5. Déposer les chaussons formés sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Les cuire soit dans un four traditionnel ou dans un four de cuisine à une température de 190 – 200 degrés Celsius pendant 20-25 minutes.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les chaussons à la courge, kolokotès, kolokopitès ou sképastès comme on les appelle à Chypre, sont des petits pâtés sucrés -salés à base de courge ou citrouille rouge, de boulgour et de raisin sec. Traditionnellement ils sont cuits au four à bois et se conservent dans un endroit frais. La variante de la région de la vallée de Marathasa et salée.

PITÈS SATZIS

NOVEMBRE

Les bourékia et les « pitès de satzis » sont servis toute l'année. Les Chypriotes cependant honorent particulièrement ces mets farcis de fromage halloumi pendant la période des « Sikossès » (fêtes qui précèdent le début du Carême de Pâques). Ils préfèrent les pitès de miel ou de sucre par contre pendant la période de jeûne précédant Pâques et aussi pendant les jours de jeûne de l'automne.



NOVEMBRE – PITÈS SATZIS

Ingrédients (pour 8-10 personnes):

- ½ kilo de farine de blé dur
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 tasse d'eau
- De la cannelle en poudre
- Un peu de sucre
- Du miel au moment de servir (facultatif)

Préparation

1. Tamisez et salez la farine.
2. Ajoutez l'huile et mélangez avec vos doigts jusqu'à ce que l'huile s'assimile à la farine.
3. Ajoutez l'eau et pétrissez afin de créer une pâte ferme.
4. Etalez en une pâte fine et coupez en morceaux carrés de 8x8 centimètres.
5. Arrosez chaque morceau de pâte (pita) avec un peu d'huile d'olive, saupoudrez de cannelle et d'un peu de sucre.
6. Fermez des bouts vers le centre en formant une enveloppe.
7. Appuyez légèrement et faites cuire sans huile sur le « satzi » (wok).
8. Une fois que l'une des faces aura rougit, retournez sur l'autre côté.
9. Servez avec du miel ou du sirop de caroube ou bien nature.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les pitès Satzis sont aussi appelées sakopitès ou kattimerka. Elles ont pris leur nom de l'ustensile en métal dans lequel elles sont cuites (la poêle de satzis / un enorme wok).

La "satzi" ou "satzin" est un ustensile métallique recourbé qui est chauffé au feu sur sa partie creuse tandis que sur son dessus, la partie recourbée, sont cuites les pitès (pâtes). Les pitès préparées sur la satzi sont appelés « kattimérka tis satzis ». Sur la satzi on cuisait aussi les « chilopitès » connues comme « trypitès » (des crêpes locales) et les « langopitès ». On y prépare aussi des bourékia au halloumi (chaussons au fromage local).

La garniture des préparations de la « satzi » peut-être sucrée et cannellée ou avec du miel et de la cannelle, ou encore dans une version salée, faite de halloumi traditionnel de Chypre, de menthe fraiche et d'huile d'olive.

HALLOUMOPITA

DECEMBRE

La halloumopita ou halloumoti se prépare toute l'année. Sa consommation est néanmoins plus attractive durant la période qui précède les fêtes de Noël ou de Pâques, période qui rappelle la tradition, le pétrissage de la pâte du pain, le four à bois du village.



DECEMBRE - Halloumopita

Ingrédients (pour 2 Halloumopitès):

- 1 kilo de farine
- 10g de levure
- 50g d'huile d'olive
- 30g de beurre doux
- 10g de sel
- 1 ½ d'eau froide
- 150g de fromage haloumi en cubes
- 3 oignons hachés finement
- ¼ une botte de menthe fraichement hachée

Préparation

1. Faites sauter légèrement l'oignon jusqu'à ce qu'il soit cuit, dans une petite poêle et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
2. Pétrissez la pâte avec les ingrédients restants et ajoutez le halloumi, la menthe et l'oignon.
3. Faites cuire dans un four préchauffé à 190 degrés Celsius pendant environ 30 – 35 minutes.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le halloumi est un fromage chypriote blanc, dure (quand il vieillit dans la saumure pendant 40 jours et plus) ou mou (quand il vient juste d'être produit et qu'il est consommé frais). L'appellation provient de l'ancien mot alas (sel), halas, halloumi. Le halloumi traditionnel est dur et il fait à partir de lait de brebis ou de chèvre.

La halloumopita ou autrement appelée halloumoti (pain au fromage halloumi) est un met courant dans la tradition de Chypre, elle est consommée à toute heure et pendant les repas de famille. Cuite au four à pain traditionnel sa préparation s'accompagnait souvent de celle de « élioti » (pain aux olives) et de « kolokotès » (chaussons à la courge).

Sa délicieuse pâte faite maison, accompagnée de l'odeur de la cuisson donnée par le four traditionnel à bois, fait d'elle le met préféré des Chypriotes mais aussi des visiteurs de l'île.