**Gâteau au chocolat**

125 g sucre

125 g beurre

1 cuillère à soupe rase de farine

125 g de chocolat

4 oeufs

Mélanger le beurre mou, le sucre, les jaunes d'oeuf, ajouter le chocolat fondu, ensuite la farine et en dernier les quatre blancs d'oeuf battus en neige.

Verser la masse dans une forme ronde d'env. 20 cm de diamètre (1,5 x la recette pour forme de 24-26 cm de diamètre, 1 x la recette pour forme cake longue d’environ 30-35 cm)

Cuire 13 à 15 minutes à four chaud (> 200o).

Le gâteau s'effondre quelque peu après la cuisson et reste assez mou ; c'est normal!; ne pas démouler tout de suite. Si l’on aime le gâteau un peu plus ferme, le laisser refroidir lentement dans le four.

Recouvrir avec p.ex. une couche de double-crème ou d'un mélange 50% / 50% de chocolat noir fondu et de double-crème. Décorer.

***Version festive (double gâteau avec couche intermédiaire truffée):***- remplir deux formes similaires ou différentes formes destinées à être découpées et assemblées pour créer un gâteau selon un forme souhaitée, prolonger légèrement la cuisson, laisser refroidir dans le four ; on peut facilement empiler 4-5 formes avec la fonction « air chaud ventilé », mais attention : le volume initial double avant que les gâteaux ne retombent.

Farce (+ masse pour décor) : pour couche intermédiaire entre deux fonds ronds de 20 cm (y.c. masse pour décorer) : 150 g chocolat noir (faire fondre) ; battre 150 g de beurre et 150 de sucre glace avec ½ dl de double-crème (un peu moins de cette dernière s’il fait chaud), continuer à battre avec le chocolat fondu, remplir le gâteau avec la masse non refroidie ; mettre ensuite le gâteau au frais (après glaçage au chocolat et décoration…).

Bon appétit.

**Les soupes du Festival des soupes**

**Bortchtch ukrainien (Борщ)**

***(pour 5 à 6 personnes)***

**Ingrédients**

* **400 g viande de boeuf (poitrine), coupée en pièces de 2-3 cm**
* **400 g de viande de porc**
* **250 g de légumes à soupe (carotte, poireau, sellerie, racines de persil tubuleux/bulbeux, évtl. raves)**
* **400 g de betteraves rouges**
* **400 g de chou**
* **5 pommes-de-terre moyennes**
* **100 g de cassoulets cuits**
* **3 tomates (ou 1 cuiller à soupe de purée de tomates)**
* **2 oignons**
* **100 g de petites saucisses fumées (ou jambon fumé)**
* **50 g de beurre**
* **50 g de farine**
* **50 g de lardons**
* **3 gousses d'ail**
* **1/4 de l de crème acidulée**
* **1 bouquet de persil**
* **1 bouquet d'aneth**
* **sel, graines de poivre blanc, deux feuilles de laurier, vinaigre**
* **un dl de fin blanc de cuisine**
* **env. 2 l d'eau**

1. Préparer un bouillon avec la viande, la moitié des légumes à soupe, un oignon, du sel , les grains de poivre et les feuilles de laurier (faire revenir les oignons, la viande puis les légumes dans du beurre clarifié, puis ajouter l'eau, épicer autant que nécesaire et laisser tirer à petit feu pendant deux bonnes heures) . Passer le bouillon, mettre la viande de côté. Les puristes peuvent clarifier le bouillon au blanc d'œuf ou avec 100g de viande hachée, mais ce n'est pas indispensable.
2. Couper les betteraves en petits dés, les faire revenir dans un peu de beurre clarifié dans une poêle, saler, épicer avec un peu de vinaigre (1-2 cuiller à soupe, ou plus selon les goûts personnels), puis ajouter un dl de bouillon et laisser tirer 1/2 h environ.
3. Hacher fin le reste des légumes à soupe et le deuxième oignon, frire avec les lardons dans une noisette de beurre clarifié.
4. Faire cuire le chou finement coupé dans le bouillon pendant environ 1/2 h.
5. Faire cuire ensemble le chou avec le bouillon, les légumes à soupe frits, les pommes-de-terre cuites et coupées en dés, les cassoulets, les tomates pelées et coupées en dés (ou la purée de tomates) ainsi que le jambon fumé coupé en dés (ou les saucisses fumées coupées en rondelles fines).
6. Bien mélanger la farine avec le vin blanc de cuisine, lier la soupe avec le mélange.
7. Ajouter le persil haché fin et les gousses d'ail écrasées, puis la viande, et laisser tirer la soupe environ 20 minutes.
8. Ajouter sel et vinaigre selon les goûts, puis servir en portions en ajoutant sur chaque portion une cuiller de crème acidulée et un peu d'aneth coupé fin.

**Soupe à l’oseille et aux épinards - Schtschi mit Spinat und Sauerampfer – Schtschi s schawelem i schpinatom**

***Pour quatre personnes***

300 g d’épinards

300 g d’oseille (peuvent être remplacés par des épinards)

150 g racines (carottes, céleri, poireau, autres selon saison)

1 ½ l d’eau, 50 g de champignons séchés (les bolets vont bien, et ne sont souvent pas plus chers dans le commerce que les champignons de Paris)

1 gros oignon

200 g de lard

50 g de semoule

1 cuiller de beurre cuit

1 cuiller de farine

¼ l de crème acidulée

1 petit verre de vin blanc

2-3 œufs cuits durs, sel, poivre

Tremper les champignons dans l’eau tiède.

Couper le lard en dés, le frire, ajouter les champignons égouttés, la semoule, une cuiller de farine ainsi que l’oignon coupé fin qui aura été passé à la poêle dans un peu de beurre auparavant, puis ajouter le vin blanc.

Verser la moitié du mélange dans une marmite, ajouter l’eau (évt. bouillon selon les goûts) et les racines, sel et poivre puis laisser cuire à petit feu pendant une bonne heure.

Ajouter les épinards et l’oseille, laisser prendre une dizaine de minutes, puis passer la soupe au mixer. Epicer. Ajouter ensuite la deuxième moitié du mélange lard/champignons etc.

Servir en ajoutant au milieu un bonne cuiller à soupe de crème acidulée et en plaçant au milieu de cette « île blanche » une tranche d’œuf cuit dur.

**Soupe à la courge - Kürbiscremesuppe (Rezept Susanna Grisoni)**

1 kg Kürbis orange

1 Stk Zwiebel

2 Stk Karotten

1 Stk Lauch

2 Stk grosse Kartoffeln

12 g Ingwer frisch

1 El Olivenöl

7.5 dl Kokosmilch

7.5 dl Wasser

1 Tl Currypulver

1 Prise Safran

1 Stk Vanilleschote

1 Stk Sternanis

Salz, Pfeffer, Bouillonpaste

Vorbereitung

Alles Gemüse schälen, waschen und grob zusammenschneiden.

Olivenöl in Topf erhitzen

Gemüse beigeben und darin dünsten

Mit der Kokosmilch und dem Wasser auffüllen

Gewürze beigeben und gar kochen

Gut abschmecken… Vanillestange und Sternanis herausnehmen und gut mixen

In Dosierbecher abfüllen und einfrieren

**Soupe aux pommes-de-terre et aux bolets - Karofelniy Sup s gribami (4-5 Personen)**

* 500 g frische Pilze / 50 g getrocknete Pilze
* 800 g Kartoffeln
* 100g Karotten
* 50g Sellerie
* 50g Petersilienwurzel
* 50g Lauch
* 1 Zwiebel
* 1 1/2 l Wasser
* 2 EL Butter
* 1/8-1/4 L saure Sahne
* 1 Bund Dill
* 1 Bund Zwiebelgrün
* Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

1. Pilze waschen/wässern, kleinhacken, in 1 EL Butter anbraten
2. Wurzelgemüse und Zwiebel hacken und ebenfalls in Butter anbraten
3. Hälfte der Pilze mit gewürfelten Kartoffeln in ca. 1 1/2 L Wasser mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt ca. 20 Minuten kochen
4. Angeröstetes Gemüse und Rest der Pilze hinzufügen und weiterkochen, bis alle Zutaten weich sind.
5. Lorbeerblatt entfernen, Suppe abschmecken
6. Jede Portion mit einem Löffel saurer Sahne, gehacktem Dill und Zwiebelgrün servieren.