

EAST END LONDON – A BITTER TASTE OF SLUMS

UN GN FORGERÈVES



LES RECETTES



Pour le GN East End London – A Bitter Taste of Slums, nous avons concocté des recettes d’inspiration anglaise (mais bonnes !) possibles à faire en grande quantité puisque nous devons nourrir presque 150 personnes. Nous partageons le menu du week-end pour inspiration pour d’éventuels GN et quelques-unes des recettes en format 4 ou 6 personnes.

Encore mille mercis à l’équipe cuisine qui a su gérer admirablement le travail titanesque que cela représentait !

Menus du week-end :

Vendredi soir :

Soupe de légumes avec fromage, pain et pain sans gluten.

Samedi matin :

Porridge, saucisses, œufs brouillés, baked beans, yaourts sans lactose, pommes, café, thé

Samedi midi :

Fish & chips, poisson normal (pour les sans gluten), nuggets végé (pour les végétariens)

Pop-corn

Samedi soir (festin en libre accès) :

Devis on horseback, riz frit, scotch eggs viande et végétariens, beef stew, soupe de petits pois

Lemon curd, compote de pomme, fonds de tartelette

Soupe populaire du père Hopkins (4 personnes)

- 200gr carottes
- 200gr oignons
- 200gr poireaux
- 250gr pommes de terre farineuses
- bouillon de légumes

Préparation :

- Peler et découper les légumes en gros tronçons.
- Ajouter du bouillon jusqu'à recouvrir les légumes.
- Laisser cuire plusieurs heures à feu doux.
- Mixer si nécessaire (si besoin, séparer en deux casseroles pour mixer plus facilement).

Velouté de petits pois des Dockers (4 personnes)

- 2cs huile d'olive
- 4 échalotes
- 1kg de petits pois surgelés
- 2dl vin blanc
- 14dl bouillon de légume

Préparation :

- Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir les échalotes et les petits pois.
- Mouiller avec le vin, faire réduire quelques minutes.
- Verser le bouillon, porter à ébullition, faire cuire env. 10 minutes depuis ébullition.
- Mixer.
- Servir avec du cottage cheese.

Deviils on horseback des Barbers (24 pièces)

- 24 dates
- 24 tranches bacon
- 24 petits morceaux de fromage à pâte dure (env. 40gr)
- 24 curedents

Préparation :

- Couper le fromage en petits morceaux.
- Glisser un petit bout de fromage dans chaque date.
- Enrouler dans le bacon.
- Tenir avec le curedent.
- Griller à la poêle.

Scotch eggs du Spirits & Mysteries (4 personnes)

- 4 œufs durs
- 1 œuf battu
- 250gr chair à saucisse
- 1cs ciboulette fraîche
- 1cs persil plat
- ½ cs moutarde
- ¼ cc noix de muscade
- 2cs farine blanche
- 50gr chapelure (classique ou panko)
- Huile (pour frire)

Préparation :

- Mélanger la chair à saucisse avec la ciboulette, le persil, la moutarde. Bien pétrir à la main.
- Former des boulettes et les abaisser entre deux films alimentaires.
- Recouvrir les œufs durs avec la masse. (mains mouillées, plus facile)
- Rouler dans la farine, retirer le surplus.
- Plonger chaque œuf dans l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure.
- Mettre à frire dans une friteuse ou à cuire à l'air fryer.

Scotch eggs végétariens des Gentlemen (4 personnes)

- 4 œufs durs
- 1 œuf battu
- 350gr pommers de terre à purée
- 1 bouquet fines herbes
- 3cs huile de colza
- 6cs farine
- 80gr chapelure
- Huile (pour frire)

Préparation :

- Mélanger la purée de pommes de terre avec les fines herbes ciselées, l'huile et la farine pour en faire une masse compacte mais possible à travailler.
- Recouvrir les œufs avec la masse.
- Plonger chaque œuf dans l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure.
- Mettre à frire dans une friteuse ou à cuire à l'air fryer.

Beef Stew façon Róisín O'Leary (6 personnes)

- 1.5kg ragoût de bœuf
- 2 oignons jaunes
- 7 gousses d'ail
- 4 carottes
- 500gr pommes de terre
- 2cs vinaigre balsamique
- 3cs huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 60gr farine
- 5dl bouillon de bœuf
- 5dl eau
- 5dl vin rouge
- 1.5cs concentré de tomate
- 1cc de sucre
- Une botte persil frais
- Poivre/sel

Préparation :

- Assaisonner la viande avec poivre et sel.
- Faire revenir la viande par portion en fond de casserole. Réserver.
- Faire revenir les oignons et l'ail en fond de casserole, ajouter le vinaigre balsamique. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter le concentré de tomate, la viande et la farine. Bien mélanger.
- Ajouter le vin, le bouillon de bœuf, la feuille de laurier, le sucre.
- Faire cuire pendant 2 heures à gros bouillon.
- Ajouter les carottes et les pommes de terre.
- Cuire encore 1 heure.

Riz frit du Smoking Dragon (4-6 personnes)

- 1kg riz cuit à l'avance et refroidi (environ 330gr de riz cru)
- 2 œufs
- 2 carottes
- 100gr petits pois surgelés
- 1 petit oignon blanc
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons fanes/oignons nouveaux
- 2cc oyster sauce
- 3-4cs sauce soja (plus ou moins selon goût)
- 1/2cc d'huile de sésame (ou plus selon goût)
- 3cs beurre

Préparation :

- Préparer le riz à l'avance pour qu'il soit cuit (pas trop) mais bien refroidi.
- A la poêle, faire des œufs brouillés bien émiettés avec ½cs de beurre. Réserver.
- Couper les carottes et l'oignon en brunoise (petits cubes) et les oignons fanes en rouelles.
- Faire revenir carottes, petits pois, oignon et ail dans 1cs de beurre. Cuire 5 minutes.
- Ajouter le reste du beurre le riz, les oignons fanes, la oyster sauce et la sauce soja et faire sauter à feu vif.
- Ajouter les œufs.
- Retirer du feu, ajouter l'huile de sésame pour finir, ajuster le goût (sauce soja ou sel/poivre).

Lemon Curd du Scarlet Beauty (Gdl)

- 4cs zeste râpé (env. 4 citrons)
- 2dl jus de citron (env. 4 citrons mais important de mesurer)
- 300gr sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 150gr beurre

Préparation :

- Chauffer le zeste, le jus de citron, le sucre et les jaunes d'œufs au bain-marie en fouettant pendant env. 10 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux. (attention, avec la présence des jaunes d'œufs, la température ne doit pas être trop chaude, utiliser un thermomètre pour éviter d'aller au-delà de 55-60° est une bonne idée).
- Passer la préparation au tamis.
- Ajouter le beurre en morceaux et remuer jusqu'à ce qu'il ait entièrement fondu.
- Mettre le lemon curd chaud dans des bocaux et laisser refroidir tête en bas. Conserver au réfrigérateur.