

Rovaniemi

Village du Père-Noël



Tallinn

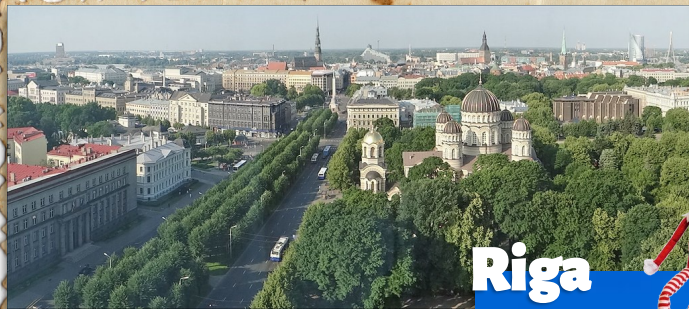


Estonie



Lettonie

Riga



Maison des Têtes noires

Vilnius

Lituanie



L'isthme de Courlande



Château de Trakai



Carte Postale



Carte Postale



Carte Postale



Carte Postale





Finlande



Costumes traditionnels

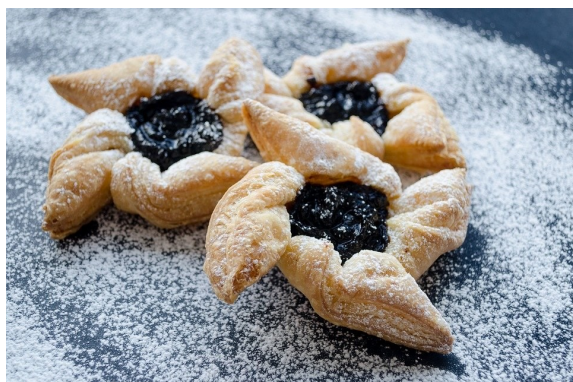


La Finlande est un grand pays, un quart de son territoire est au nord du cercle polaire et il est recouvert à 70% de forêt. Le pays compte beaucoup de lacs.

La capitale est Helsinki .

Les langues sont le finnois et le suédois.

Recette finlandaise pour Noël: Joulutorttu



Ingrédients:

- Pâte feuilletée
- Confiture de prunes
- Sucre glace

Instructions:

- Découpez 8 carrés de 6/7 cm de côtés dans la pâte feuilletée. Les déposez sur une feuille de papier sulfurisé.
- Incisez chaque angle des carrés avec un couteau sur 3 cm.
- Rabattez un coin sur deux au milieu du carré afin de former une étoile.
- Garnissez de confiture au centre.
- Saupoudrez de sucre glace et placez au réfrigérateur le temps du préchauffage du four à 180° et enfournez pour 20 minutes.





Estonie



L' Estonie est un ancien pays soviétique compte un grand nombre de châteaux, églises et forteresses juchées sur des collines. La capitale est Tallinn.

L'Estonie est couverte à 50 % de forêts, favorisant ainsi une industrie du bois performante

La langue officielle est l'estonien.

Recette d'Estonie pour Noël: Kringle



Ingrédients:

Pour la garniture:

- 20 a 30g beurre fondu
- qq cs de vergeoise blonde,
- pépites de chocolat ou autre.

Pour la pâte:

- 1 pincée de sel, • 30g de beurre mou, 10g de levure déshydratée ou 25g de levure fraîche. 1 cc sucre.
- 300g farine
- 1 œuf et 120g lait tiède.

Instructions: Mettre la levure à diluer dans le lait tiède avec le sucre une dizaine de min.

· Dans un grand saladier, mettre la farine, la pincée de sel, le beurre mou et bien mélanger. Ajouter l'œuf battu, le mélange levure-lait et pétrir 5 à 10 min. Vous devez obtenir une belle boule de pâte.

· Couvrir d'un torchon et laisser lever 1h30 au chaud. La pâte doit doubler de volume.

· Sur un plan de travail fariné, dégazer la pâte, l'étendre en 1 grand rectangle, le badigeonner de beurre fondu et parsemer généreusement de sucre vergeoise et de pépites de chocolat.

· Rouler en un long boudin, couper celui-ci en deux sur toute la longueur, torsader ensemble les 2 morceaux et les réunir en couronne. Remettre à lever 1h dans un endroit chaud.

· Préchauffer le four à 180°. Badigeonner le Kringle de beurre fondu et mettre au four pour une vingtaine de min.





Lettonie



La Lettonie est un pays situé sur la mer Baltique, entre la Lituanie et l'Estonie. Les forêts recouvrent 44% du territoire (pins, épicéas, bouleaux et trembles). On y trouve beaucoup de cerfs, de sangliers sauvages et de nombreuses variétés d'oiseaux dont les cigognes noires. La capitale est Riga. La langue officielle est le letton.

Recette de Lettonie pour Noël: Piparkūkas



Ingrédients:

- **100g beurre**
- **75g sucre**
- **100g sucre de canne**
- **4 jaunes d'œuf**
- **375g farine**
- **1 cc bicarbonate de soude**
- **1/3 cc levure chimique**

Le zeste d'une orange, du poivre, 6 à 8 clous de girofle moulus, 1 cc cardamome moulue, 1 cc coriandre moulue, 1 pincée gingembre, 1 de muscade, 1/2 cc de cannelle.

Instructions:

- Faire fondre le beurre, avec le sirop et la moitié du sucre.
- Faire frémir. Incorporer la moitié de la farine et tous les assaisonnements dans la préparation en ébullition.
- Mélanger vigoureusement. Laisser refroidir.
- Mélanger 2 jaunes d'œufs avec les restes du sucre. Incorporer dans la préparation refroidie. Tamiser la farine restante avec bicarbonate et levure. L'intégrer à la préparation. Y incorporer les 2 jaunes d'œufs restants. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne brillante et élastique. Étirer la pâte très finement et découper les gâteaux. Peindre avec l'œuf battu et mettre au four préchauffé (200 °C) jusqu'à ce que les gâteaux brunissent (normalement 10 à 12 minutes). Laisser refroidir et consommer.





Lituanie



La Lituanie est un pays d'Europe du Nord, frontalier de la Pologne, la Lettonie et la Biélorussie. La capitale est Vilnius. Les langues sont le lituanien et le russe.

La Lituanie est un pays de plaines, très vert, avec quasiment pas de montagnes.

Les forêts sont une part importantes de ses paysages.

Recette de Lituanie: Kugelis



Ingrédients:

- 1 oignon
- 1 cs de farine
- 80g de beurre
- 4 œufs
- 250g poitrine demi-sel
- 20 cl lait concentré
- 750g de pommes de terre
- Sel et poivre

Instructions:

- Tout d'abord, pelez et râpez les pommes de terre dans un grand plat.
 - Découpez la poitrine en dés ainsi que l'oignon.
 - Faites les revenir à la poêle à feu doux pour les faire dorer.
 - Mélangez la farine avec les pommes de terre. Ajoutez les œufs entiers, la poitrine, l'oignon, le beurre fondu, le lait concentré, salez, poivrez. Mélangez le tout.
 - Versez dans un plat à gratin et faites cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 15 minutes, puis 1 heure à 180°.
- Servez avec de la crème-fraîche.



Pologne



Wroclaw

Ville des lutins



Venise polonaise

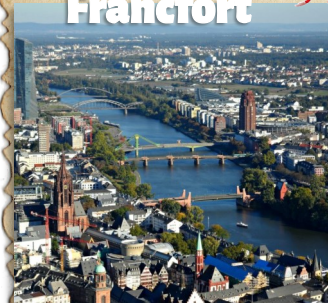


Varsovie

Allemagne



Francfort



Berlin



Mont Saint-Michel



France



Routes de la Lavande



Paris



Nice



Carte Postale



Carte Postale



Carte Postale





Pologne



La Pologne La Pologne est un pays à l'est de l'Europe, membre de l'Union Européenne depuis le 1^{er} mai 2004. Le climat de la Pologne est continental cela signifie que l'été est chaud (environ 28°) et que l'hiver est très froid (environ -15°). En septembre 1939, le pays est envahi par Hitler, ce qui déclenche la Seconde Guerre mondiale. La langue est le polonais. Sa capitale est Varsovie. Environ 92% du territoire polonais ne dépasse pas l'altitude de 300 mètres et a un relief de plaine ou de bas plateau.

Recette de Pologne : LES KNÈDLES



Ingrédients:

- **200g pommes de terre** (cuites à l'eau dans leur peau puis épluchées et refroidies)
- **2 jaunes d'oeufs**
- **2 cs huile**
- **2 cs d'eau**
- **1 cc sel**
- **4 tours de poivre du moulin**

Instructions:

- Ecrasez les pommes de terre avec les jaunes d'œufs, l'huile et l'eau, sel et poivre .
- Farinez en triturant, jusqu'à ce que les boulettes se tiennent bien.
- Les knèdles se pochent dans une sauteuse à demi emplie d'eau salée frémissante, en un quart d'heure, et s'enlèvent délicatement à l'écumoire.
- On peut même les faire sauter à la poêle



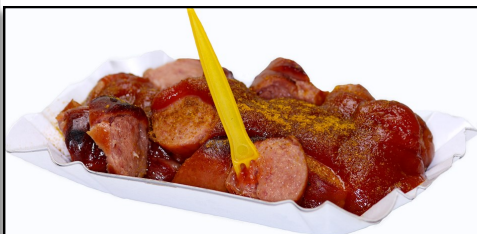


Allemagne



L'Allemagne est un pays d'Europe de l'Ouest dont le paysage se compose de forêts, de rivières, de chaînes montagneuses et de plages sur la mer du Nord.
La langue est l'allemand. La capitale Berlin.
L'Allemagne est la 4ème puissance économique mondiale.

Recette d'Allemagne : Currywurst



- Ingrédients pour 2 personnes:**
- **2 grosses saucisses (Bratwurst) ou 6 petites (type Franfort).**
 - **200 ml coulis tomate**
 - **50 ml de vinaigre**
 - **1 petit oignon**
 - **1 cc moutarde**
 - **1 cc de curry en poudre**
 - **1 cc sel pimentée. Sel, poivre**
 - **1/2 cc sucre**
 - **1 cs huile olive**

Instructions:

- Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive.
- Dans un bol, mélangez le vinaigre, la moutarde, le sucre, le sel. Ajoutez-y le coulis de tomates et remuez bien.
- Versez la préparation dans la casseroles avec l'oignon et laissez mijoter 5 à 10 min.
- Dans une poêle faites griller les saucisses dans une cs d'huile. Coupez la en gros tronçons.
- Dressez sur une assiette, versez la sauce dessus et saupoudrez de curry.
- Servir avec des frites





France



La France est un pays d'Europe de l'Ouest. Elle présente une grande variété de paysages. Les principales montagnes sont les Alpes, les Pyrénées et des massifs plus petits comme le Massif central, le Jura, les Vosges, le Massif armoricain et les Ardennes. Paris, la capitale : grande ville européenne et centre mondial de l'art, de la mode, de la gastronomie et de la culture, la métropole abrite la grande Tour Eiffel, la cathédrale gothique de Notre-Dame et le célèbre Arc de Triomphe.

Recette de France : Escargots de Bourgogne



Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 douzaines d'escargots prêts à l'emploi.
- 150g de beurre ramolli
- 1 bouquet de persil
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre.

Instructions:

- Beurre d'escargots: travaillez le beurre en pommade, ajoutez persil, échalote et ail hachés.
- Enfoncez un peu de beurre dans le fond de la coquille, posez l'escargot, puis remplir la coquille de beurre.
- Posez les escargots dans un plat à four adapté.
- Enfournez pour 5 minutes, position grill, le beurre doit être frémissant.
- Servez dès la sortie du four.

