



REPAS PASCAL 2014

Chers adhérents et amis,

Afin de perpétuer la tradition grecque, nous avons le plaisir de vous annoncer que nous organisons un repas champêtre, à l'occasion de la fête de la Pâques grecque.

Cette manifestation, ouverte aux adhérents et à vos amis qui seront les bienvenus, aura lieu :

DIMANCHE 20 avril 2014 à 11H30

- Lieu : “ **L’abri champêtre** ” à **Beaumont-sur-Lèze - 31870** (à 30 km au sud de Toulouse, près de Labarthe-sur-Lèze), sur un terrain spécialement aménagé avec un abri pour des réunions de plein air.
- Menu : **Apéritif, agneau pascal et plats grecs**
- Animation : **Musique et danses grecques**

Pour une meilleure organisation de la journée, nous attendons vos réservations, **le plus tôt possible**, accompagnées de votre règlement (adresse, ci-dessous). Pour tout renseignement, Jean Paul SENTOU au 06 09 69 89 43 ou Christos ZIAS au 06 25 18 81 42 et jeanpaul.sentou@sfr.fr ou ziaschristos57@hotmail.com

« **PÂQUES** » et « **PARTAGE** » commencent par la même lettre ; aussi nous faisons appel à vos talents culinaires pour confectionner la pâtisserie de votre choix qui pourra ainsi être dégustée en toute convivialité. Vous trouverez ci dessous trois traditionnelles recettes grecques.

BON DE RESERVATION			
<i>Qualité des participants</i>	<i>Nombre</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Montant</i>
Adulte adhérent		20€	
Adulte non-adhérent		225€	
Etudiant adhérent		15 €	
Etudiant non-adhérent		15 €	
Enfant moins de 10 ans		10 €	
Total de la réservation			

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

.....

CODE POSTAL : VILLE

CHEQUE A L'ORDRE DE « HORIZONS GRECS » A ENVOYER A L'ADRESSE: ci dessous

HORIZONS GRECS

PLACE JEAN BAZERQUE BP80213 AUCAMVILLE— 31142 SAINT ALBAN CEDEX
www.horizonsgreecs.fr contact: horizons.grecs@gmail.com tel 06 25 18 81 42

TSOUREKI

La recette de la brioche « TSOUREKI » qui est servie traditionnellement lors des fêtes pascales et que tout le monde peut réaliser :

Ingrédients :

- 1,5 kg de farine
- 200g de sucre
- 600g de beurre
- 40g de levure de boulanger
- 50cl de lait
- 8 œufs
- graines d'anis

Décoration :

- 1 c. à s. d'eau
- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 jaune d'œuf
 - amandes effilées
- 3 œufs durs teintés en rouge

Préparation de la brioche :

Diluez la levure de boulanger dans un peu de lait et mélangez avec un peu de farine pour former le levain. Laissez reposer dans un endroit chaud 30mn. Versez la totalité de la farine dans un grand saladier, faites un puits et ajoutez le sucre, le lait, les œufs, les graines d'anis et le beurre préalablement ramolli, puis mélangez le tout.

Incorporez le levain et pétrir à nouveau. Laissez reposer une nuit près d'une source de chaleur. Le lendemain, repétrir la pâte, la séparer en trois boules, puis confectionner trois lanières et enfin réaliser une tresse, replier chaque extrémité pour obtenir un bout bien rond. Déposer les 3 œufs teints en rouge alimentaire sur la pâte en pressant un peu, couvrir et laisser encore reposer 1 heure. Mélangez le jaune d'œuf battu dans le miel et l'eau; badigeonnez le pain et saupoudrez d'amandes effilées. Enfouez dans un four préchauffé à 190°C. pour 40-45 minutes.

Astuce : retournez le pain et cognez dessus - s'il sonne creux, le pain est cuit; sinon remettre au four quelques minutes.

Γαλακτομπουρεκο

Ingrédients

- 650 gr de fyllo
- 1 kg de sucre
- 8 œufs
- 125 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de beurre de brebis
- 160 gr de semoule fine
- Une gousse de vanille
- 1 ¼ L. de lait

Sirop :

- 1 kg de sucre
- 3 verres d'eau
- 1 sucre vanillé
- Le jus d'un citron

Remarques : on peut éventuellement diminuer la quantité de sucre.

1. Faire chauffer le lait sur feu doux avec la gousse de vanille. En même temps battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Verser le mélange dans une casserole (qui n'attache pas, genre téfal), y ajouter peu à peu le lait chaud, les 125 gr de beurre frais, la cuillère à soupe de beurre de brebis et la semoule, mélanger pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
 2. Mettre la casserole sur feu doux et laisser cuire (tout en mélangeant avec une cuillère à bois), jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsque la crème devient épaisse la retirer du feu et continuer à mélanger de temps en temps pour qu'elle ne forme pas de « peau »
 3. Beurrer un plat (rectangulaire) allant au four, et y déposer les couches de fyllo (la quantité n'est pas précisée mais d'habitude on met moins de fyllo dessous que dessus)-en le badigeonnant de beurre entre chaque couche-, les relever pour tapisser les côtés du plat afin qu'ils retiennent la crème.
 4. Verser la crème et couvrir avec le reste de fyllo -que l'on incise légèrement en losanges-, le badigeonner de beurre et l'asperger d'eau.
 5. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 200-220 degrés, pendant 1heure : le fyllo doit être doré. Pendant ce temps préparer le sirop : faire bouillir l'eau et les sucres. Lorsque les sucres sont complètement dilués, retirer du feu, ajouter le citron, et laisser refroidir.
- Arroser le gâteau de sirop dès sa sortie du four, et laisser refroidir

KOURABIEDES (sablés aux noix et amandes)

- 1 plaquette de beurre (250 g avec un peu de margarine)
- 1 tasse (moyenne) de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 tasse de jus d'orange avec un peu d'arôme de fleurs d'oranger.
- 1 sucre vanillé ou arôme de vanille
- farine au juger (quantité à doser en fonction de la consistance)
- 1 tasse de noix, 1 de noisettes, 1 d'amandes grossièrement hachées

Préparation

Tout mélanger puis ajouter 1 tasse de noix, 1 de noisettes et 1 d'amandes préalablement grillées au four. Cela permet au beurre de fondre. Ajouter la farine en quantité nécessaire pour que les gâteaux puissent être façonnés facilement. On peut ajouter une datte à l'intérieur. Les cuire au four moyen pendant 10 à 15 minutes, laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.