

Association franco-hongroise de Midi-Pyrénées

ATELIER CUISINE

du 12 mars 2025 de 14 heures 30 à 18 heures

par Margit Molnár

Le deuxième atelier cuisine de la saison 2024-2025 aura lieu le 12 mars 2025 de 14 heures 30 à 18 heures au 21 rue des frênes 31400 Toulouse, chez Elise Seydoux (06 51 30 87 84).



Inscriptions par mail (obligatoirement) auprès de
Margit m.margit@orange.fr

BABGULYÁS

Recette hongroise du babgulyás, un goulash aux haricots blancs, savoureux avec ses oignons et son paprika, très apprécié dans les régions de la Puszta.

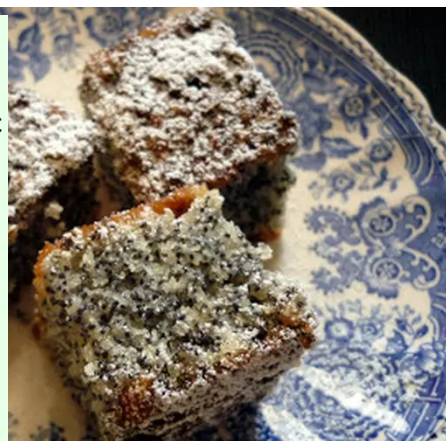
La goulash ou goulache (du hongrois gulyás (soupe du berger) est une spécialité de la cuisine hongroise, très appréciée et répandue dans les pays limitrophes d'Europe centrale. On prononce "gouillache". Le mot veut dire 'bouvier', car c'était le plat que préparaient en plein air les gardiens de troupeaux de bœufs de la Puszta hongroise, dans de grosses marmites suspendues sur un trépied. Il n'y a pas qu'une recette de goulash, mais la recette hongroise du babgulyás reste très populaire même si elle est moins connue que le goulash traditionnel.

Les images ne sont pas contractuelles et n'engagent pas l'association.

MÁKLEPÉNY

Le máklepény est un gâteau qui sent bon l'Europe Centrale avec le pavot comme ingrédient essentiel.

En réalité, les graines de pavot ne sont normalement pas intégrées directement dans la préparation, mais sous forme de "sucre de pavot". Ce sont les graines moulues avec du sucre, tout simplement pour éviter que le pavot, une fois moulu, colle au fond du moule.



Le nombre de participants est limité à 6