

“La Cantine des Tsars”, une bonne table russe à Paris (vidéo)

écrit par Jules Ferry | 31 octobre 2023





Vive le ravioli russe de Sibérie ! (Le "pelmeni")



Visite guidée et présentation du fondateur, Elisa Bedrossian, (promis, pas de halal !) vidéo (patience, il faut cliquer dans le cercle et elle démarre quelques secondes après le générique !):

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2023/10/373538250_256927010587843_1773547343150203874_n.mp4



NOS PELMENIS

Les pelmenis sont des raviolis d'origine sibérienne, préparés à partir de pâte de farine de blé et d'œufs, et farcis à la viande. Ils sont servis avec de la crème fraîche et une noisette de beurre.

Nos pelmenis sont préparés sur place, de manière artisanale, et façonnés un à un à la main.



	PORC	AGNEAU
	PORK	LAMB
Portion de pelmenis (15 pelmenis) accompagnée de sa salade <i>Portion of pelmenis with salad</i>	9 €	10 €
EN MENU avec boisson soft et dessert	12,50 €	13,50 €
Petite portion sans salade (10 pelmenis) <i>Small portion without salad</i>	5 €	5,50 €

*Nos pelmenis sont servis avec de la crème fraîche et une noisette de beurre.
Our pelmenis are made from farm products and served with sour cream and a knob of butter.*

Salade : 2,50 €

Dessert / Ananas (bio / équitable) : 2,50 €

Ingrédients et allergènes : La pâte est préparée à partir de farine de blé, d'œufs, d'huile d'olive, de sel. La farce est constituée de viande de porc ou d'agneau, d'oignons, de sel, et de poivre noir. La salade de crudités est composée de chou blanc, carottes, persil, oignons et poivrons rouges, mais les ingrédients peuvent varier en fonction des saisons et de la production disponible des maraîchers.

Tous les ingrédients sont bruts, frais et de qualité. Nous allons chercher la farine de blé, la viande de porc et les œufs directement dans de petites fermes de Seine-et-Marne qui pratiquent une agriculture responsable. La crème fraîche et le beurre sont...







[Ici recette](#) du borchtch, une soupe à la betterave









Les pelmeni, ce plat de la cuisine russe dont il est impossible de se lasser

Le ravioli et ses déclinaisons, des morceaux de viande enveloppés de pâte et bouillis, figure dans la cuisine de nombreux peuples.

Il a été inventé en Chine, comme l'a écrit l'historien de la cuisine et auteur de nombreux livres William Pokhlebkin.

Cependant, aux XIVe-XVe siècles, des raviolis sont apparus sur les tables des habitants de l'Oural et de la Sibérie. Ils ne sont arrivés dans les régions centrales de la Russie qu'au XIXe siècle. Au même moment, le nom est apparu : il vient de l'oudmourte « pelnian », qui signifie littéralement « oreille de pain ». L'Oudmourtie est considérée comme le « berceau » des raviolis slaves modernes.

[Ici tout sur les différents raviolis russes !](#)