

Une Russe à Paris : Lanouchka nous parle cuisine (vidéos)

écrit par Jules Ferry | 13 août 2024





Lanouchka (Lana Mezhonova) nous dit ce qu'elle pense de la salade en France.

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/08/ssstik-io_lanouchka-raconte_1723463639055.mp4



Les poivrons farcis :

Lanouchka, tu es bonne comédienne, mais tu forces un peu sur l'accent ! (Tu parles très bien français !)

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/08/ssstik-io_lanouchka-raconte_1723463922074.mp4

350 g de viande hachée

1 oignon

1 carotte

100 g de riz

purée de tomates

2 cas de crème fraîche

herbes et épices de votre choix (j'ai choisi l'aneth et le mélange d'épices « khmeli suneli »)

sel / poivre

Râper la carotte et émincer l'oignon. Faire revenir le tout et ajouter un filet de purée de tomates. Mettre de côté. Cuire à moitié le riz. Mélanger la viande hachée, le riz, les légumes, ajouter du sel, du poivre, des herbes, des épices et bien mélanger. Couper le haut des poivrons et les farcir. Bien presser la garniture. Disposer les poivrons dans la cocotte. Dans un verre mélanger 4 cas de purée de tomates et 4 cas de crème fraîche, saler, poivrer, ajouter de l'eau. Mettre la sauce dans la cocotte pour qu'elle arrive à 2/3 de la hauteur des poivrons. Mettre à ébullition et ensuite cuire les poivrons avec le couvercle à feu moyen pendant 40 minutes.



Le caviar d'aubergines :

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/08/ssstik-io_lanouchka-raconte_1723463814541-2.mp4

2 aubergines

3 poivrons

3 tomates

1 oignon

une gousse d'ail

Cuire les aubergines au four à 190 degrés pendant 40 min et les poivrons pendant 25 min. Enlever la peau et mixer. Plonger les tomates dans de l'eau bouillante pendant 1 min, enlever la peau et les couper en petits morceaux. Émincer l'oignon et le faire revenir sur la poêle. Ajouter les tomates et cuire le tout pendant 10 min. Ajouter le mélange aubergines/poivrons et cuire encore pendant 10 min. Ajouter du sel, du poivre et de l'ail haché.



Un dessert très connu en Russie : le saucisson au chocolat :

CHOKOLADNAIA KOLBASA

https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/08/ssstik-io_lanouchka-raconte_1723464212509.mp4

175 g de biscuits

3 cas de cacao non sucré

75 g de sucre

45 ml de lait

100 g de beurre

sel

Pour les curieux : Lana Mezhonova est mariée à un Français

<https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2024/08/download.mp4>

[Source](#)