

Recette 1 : **Salam de biscuiti** (saucisse de biscuit) - Dessert / snack

Ingrédients pour 3 saucisses biscuit :

- 900 ml de lait
- 1 kilo de biscuits secs (par exemple "maria")
- 250g de margarine
- 11 cuillères à café de sucre
- 5 cuillères à café de cacao en poudre
- 3 bouteilles d'essence de rhum
- 50 gr de noix de coco râpée
- fruits confits et raisins secs

Mode de préparation :

Portez le **lait** à ébullition dans une casserole et ajoutez la **margarine** et le **sucre**. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que tout ait fondu. Retirez la casserole du feu et ajoutez le **cacao**. Remuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Laissez bouillir un moment et ajoutez l'**essence de rhum**. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, cassez les **biscuits** en morceaux dans un grand bol et ajoutez les **fruits confits**, les **raisins secs** et la **noix de coco**.

Versez le mélange de lait, de margarine et de sucre sur le mélange sec et mélangez jusqu'à obtenir une masse homogène.

Roulez trois saucisses et enveloppez-les dans du film alimentaire. Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur. Servir en tranches.

Bon appétit !



Recette 2 : **Romskie placki** (du pain rom polonais) – Plat d'accompagnement

Ces petits pains qui ressemblent à des pizzas sont cuits à la poêle et servis avec du goulasch par exemple, mais vous pouvez aussi les garnir comme des tartines. Pour plus de personnes, il faut multiplier les ingrédients !

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 kilo de farine blanche
- 3-4 œufs
- 500 ml de yaourt naturel
- une pincée de sel
- huile de cuisson (tournesol, olive,...)

Mode de préparation :

Mélangez **tous les ingrédients** dans un bol et pétrissez-les pour obtenir une pâte lisse.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (jusqu'à environ 0,5 cm d'épaisseur) et découpez-la en cercles ou en triangles.

Faites cuire au four à la poêle et servez chaud.

Bon appétit !

(Par Danuta Wisniewska, extrait du dossier "*The Roma, An Introduction to their History and Customs*" – The Roma Support Group, 2003)



Recette 3 : **Prézi Karfid** (chou-fleur au four) – Plat d'accompagnement

Le chou-fleur au four est un plat traditionnel rom de Hongrie. Les ingrédients sont suffisants pour 6 à 8 personnes ; pour plus de personnes, il faut multiplier les ingrédients.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 petits choux-fleurs, coupés en fleurons
- chapelure - suffisante pour couvrir le fond d'un plat au four
- beurre
- fromage moulu
- crème culinaire

Mode de préparation :

Faites bouillir les fleurons de chou-fleur dans de l'eau salée. Faites cuire brièvement la chapelure au beurre dans une poêle. Couvrez le fond d'un plat à four de chapelure cuite et déposez-y les fleurons de chou-fleur. Versez un peu de crème sur le chou-fleur et saupoudrez de fromage moulu. Faites cuire au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage forme une croûte brune.

Bon appétit !

(Tiré du livre *Cigányok Főztje* - Géza Csemer, 2008)

