

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Lettonie

**Nom de la Recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

### Ingrédients :

-500g de farine de blé

-200g d'eau

-50g de lard

-10g de sucre

-10g de sel

-1 œuf

Pour la garniture de  
pommes de terre :

-250g de pommes de terre

-25g de lait

-15g de beurre

Pour la Garniture de  
carottes :

-400g de carottes

-50g de sucre

-50g de sel

-25g de crème sure

-2 œufs

-15g de farine

Sklandu rauši

2 personnes

35 minutes



### Préparation:

Pour la Garniture de pommes de terre

- 1) Faire bouillir les pommes de terre, épluchées, dans de l'eau salée, puis les égoutter et les passer au tamis. Ajouter le lait bouilli et le beurre et bien mélanger.

Pour la Garniture de carottes

- 1) Faire bouillir les carottes non pelées, puis les peler et les écraser au tamis. Ajouter le sel, le sucre, la crème sure et la farine, puis bien mélanger.

Pour La Tarte

- 1) Tamiser la farine sur une planche à pâtisserie, incorporer le lard avec les doigts.
- 2) Faire chauffer l'eau à 20-25°C, ajouter le sucre et le sel et pétrir avec la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme qui peut être facilement roulée.
- 3) Rouler la pâte en une feuille de 2-3mm d'épaisseur, découper des ronds de 10-15cm de diamètre.
- 4) Replier les bords de chaque rond à une hauteur de 1 à 1,5 cm et les placer sur une plaque à pâtisserie graissée.



## la francophonie

- 5) Remplir chaque plat de garniture aux pommes de terre.
- 6) Badigeonner d'œuf battu et faire cuire dans un four à feu moyen pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.