



*Пирожное "картошка" –
Cartochka - Gâteaux « pommes de terre »*

Recette (inventée à de l'époque soviétique) de petits gâteaux en forme de pommes de terre que les maîtresses de maison confectionnaient pour utiliser les restes et/ou les miettes de biscuits.



Ingrédients pour la pâte :

*500 g de biscuits type Lu (on peut aussi utiliser des spéculoos)
1 boîte de lait concentré sucré
3 à 5 cuil. à soupe de cacao (non sucré)
2 cuil. à soupe de Rhum ou Cognac (selon goût !)
50 g de beurre mou pour la décoration (crème au beurre)*

Préparation :

Commencer par préparer la crème qui servira à décorer les cartochka (pour imiter les petits germes qui poussent parfois sur ces légumes). Dans un bol, mélanger 50g de beurre très mou avec 4 cuil. à soupe de lait concentré (pris dans la boîte). Bien mélanger, réserver au frais.

Dans un grand saladier, placer les gâteaux au préalablement bien émiétés à la machine (en réserver pour la fin). Ajouter 250 g de lait concentré sucré, 100 g de beurre très mou, l'alcool (facultatif) et la vanille. Bien mélanger.

Façonner de petits gâteaux ronds en forme de pommes de terre. En rouler quelques-uns dans le reste de biscuit, et les autres dans le cacao. Décorer de petites touches de crème façon « germe de pommes de terre ».

Pas de cuisson ! L'effet est saisissant, et tout le monde apprécie !



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !

*Merci à Oхана Raynouard pour cette excellente recette !
Association Béarn Russie – Octobre 2020*