

Un tour en vélo ... - Recette du "Beshbarmak"

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46

Introduction :

Le "Beshbarmak" est un plat typique d'Asie centrale. Préparé à base de mouton bouilli et de pâtes, il se mange dans un grand plat commun, et chacun se sert avec sa main (droite). D'où le nom : "Besh" = cinq, "Barmak" = doigts.

Voilà comment préparer un bon "Beshbarmak" :

1. Choisissez un beau mouton, en bonne santé si possible.



2. Rendez lui hommage en buvant un ou deux verres de vodka. Eric, Davay!

3. Attachez lui les pattes

Un tour en vélo ... - Recette du "Beshbarmak"

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



4. Prenez un bon couteau, coupez

5. Quand le flot diminue, augmentez l'entaille dans la gorge

6. Lorsque le mouton ne bouge plus, retirez le lien des pattes. Le sang ne doit plus couler.

Un tour en vélo ... - Recette du "Beshbarmak"

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



8. Vous devez obtenir un plan de travail propre



9. Entaillez ensuite le ventre afin d'avoir accès aux vicères

Les pattes et les pattes au niveau du cou sont retirées

Un tour en vélo ... - Recette du "Beshbarmak"

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



13. Rendez hommage une dernière fois à la peau de ce brave animal



14. Puis retirez lui les extrémités des pattes. "Bien joué gamin !"



15. Enfin, retirez lui la tête.

Un tour en vélo ... - Recette du "Beshbarmak"

Écrit par Eric

Jeudi, 07 Octobre 2010 12:46



Et c'est la recette du Beshbarmak, un plat traditionnel kazakh qui se mange avec des pâtes et du mouton !!

Attendez-vous à un repas copieux et riche en protéines, car le mouton est très gras et la tête à 48% ...

Après le repas, on se repose un peu et on va faire un tour en vélo dans les environs. C'est très agréable et on peut profiter de la vue sur la vallée.