



Circle cuisine
Dreaming with your eyes open

Schmaacht Ierch prett fir d'Uni !

Limited edition for the spring fair 25.04.2022



Si vous voulez organiser LA soirée, pour épater vos amis!

Commandez la CIRCLE BOX

Circle Cuisine change de vision, pour tous les étudiants nous vous proposons la CIRCLE BOX

Nouveau concept, nous vous proposons notre nouvelle Circle Box, cette box consiste à vous préparer une Box qui contient :

Une recette avec toutes les étapes à suivre pour une recette réussie.

Les produits frais pour un plat sain et pleins de fibres





BIG CONCEPT

Nouveau concept nous vous proposons notre nouvelle Circle Box, cette box consiste à vous préparer une box qui contient :

- une recette avec toutes les étapes à suivre pour une réussite assurée
- des produits frais pour un plat sain et plains de fibres

Nous voulons simplifier la vie des jeunes étudiants, étants nous-mêmes des étudiants, manque de temps et de moyens l'idée de crée une box toute simple et abordable pour tous nous est venue. Nous privilégions les produits frais, les plats simples et rapide à préparer. Rapide rime avec saveurs chez Circle Cuisine, nous proposons des boxes savoureuses avec les produits frais.

Notre but ? Vous régalez avec des plats simples, vous motivez à cuisiner des bonnes recettes choisis par nos soins pour vous, vos amis et votre famille.



75,97 €



GRATIN DOPHINOIS
4 prs.



“

Ingrédients

40 g de beurre **RECETTE**

3 échalotes

2 gousses d'ail

2 kg de pommes de terre (épluchée)

400 g d'eau

400 g de lait

200 g de crème fraîche

2.5 cuillères à café de sel

0.5 cuillères à café de poivre

1 pincé de noix de muscade

200 g de fromage (au choix)

3 brins de romarin ●◊●



Préparation

La quantité de gratin de pommes de terre tient dans 4 moules en émail, ce qui donne 4 grandes portions. Ou il s'intègre parfaitement dans un plateau émaillé 36. Chauffer le beurre dans une petite poêle à feu moyen-vif. Épluchez les oignons et les gousses d'ail et coupez-les en fins cubes. Faites-les revenir dans le beurre environ 5-6 minutes. Pendant ce temps, trancher finement les pommes de terre. Mélangez-les avec l'eau, le lait et la crème et laissez bouillir brièvement dans une grande casserole sur la cuisinière. Baisser le feu à doux et laisser mijoter les pommes de terre environ 10 minutes. Mélangez-les avec le mélange de beurre et d'oignon et étalez-le dans un plat rond en émail. Assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et de la muscade. Râpez le fromage. Y déposer les brins de romarin et faire cuire le gratin de pommes de terre au four à 200°C O/U pendant 25 minutes.

60,54 €



KNIDDELEN
4 prs.





“

RECETTE

Ingrédients

350 grammes de farine

200 ml lait

3 œufs

1 pincée de sel

2 poignées d'Emmental ou de Gouda

150 g de bacon fumé



Préparation

Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole, puis ajoutez du sel à l'eau. Ayez une passoire prête à côté du pot.

Mélanger la farine et le sel pour la pâte. Faire un puits dans la farine et ajouter les œufs et le lait. Mélanger à la main ou au batteur pour former une pâte. Si la farine n'est pas complètement absorbée, ajouter un petit trait de lait. Si la pâte est encore trop molle, ajouter un peu de farine.

Pour les "Kniddelen" sortez toujours un peu de pâte du bol avec deux petites cuillères et mettez des petites boules dans l'eau bouillante. Ajoutez plusieurs perles à l'eau à la fois pour qu'elles ne collent pas les unes aux autres car il y en a trop, mais suffisamment pour gagner du temps. Vous obtenez le bon sentiment après l'avoir fait plusieurs fois. Ce processus devrait être assez rapide, sinon les premières boules resteront plus d'une minute et ne cuiront pas ensemble. Après 8 à 10 minutes, vous pouvez retirer la boule la plus épaisse et l'ouvrir pour voir si elle est cuite. Si c'est le cas, retirer avec une écumoire et égoutter dans une passoire.

Maintenant, vous avez le choix : soit vous laissez refroidir les Kniddel puis les faites frire dans la poêle (d'après mon expérience, ils s'améliorent alors parce qu'ils fritent mieux) ou vous les faites frire tout de suite dans la poêle, même s'ils sont encore chauds. Les deux sont possibles.

70,55 €



Börek
4 pcs.





“

RECETTE

Feuilles de yufka

p.ex feuilles de baklava ou feuilles de yufka triangulaires

Garniture

300 g de feta ou fromage à pâte molle (lait de vache)

½ poireau

1 petit bouquet de persil

Liquide

1 oeuf

1 verre d'eau minérale

1 verre de lait

50 ml d'huile d'olive

Piment (facultatif)



Préparation

Pour la garniture, hachez le persil et coupez le poireau en fines rondelles. Émietter la feta et mélanger avec le persil et le poireau. Mettre de côté.

Préparer le liquide : fouetter l'œuf, mélanger avec l'eau minérale, le lait et l'huile d'olive.

Couche dans la poêle : Badigeonnez la poêle d'huile. Placer 2-3 feuilles de yufka dans une poêle antiadhésive froide, elles doivent dépasser du bord. Étalez-y une partie du liquide, placez une autre feuille de yufka dessus, arrosez à nouveau de liquide et continuez jusqu'à ce qu'il y ait environ 8 à 10 feuilles les unes sur les autres. Étalez ensuite 1/3 de la garniture dessus, placez à nouveau 7 à 8 feuilles de yufka dessus et enlevez les bords encore et encore et mettez-les dedans. Entre chaque feuille de yufka il doit toujours y avoir un peu de liquide pour que le börek ne se dessèche pas.

Répartir 1/3 du liquide et procéder de la même manière et répartir 7-8 feuilles de yufka avec du liquide.

Répartir le tiers restant de la garniture et recouvrir d'environ 5 à 8 feuilles, bien sûr également répartir le liquide ici. Avant que la dernière feuille de yufka ne soit placée sur le dessus, repliez les bords qui dépassent à l'extérieur afin que le börek soit fermé.

Placez la dernière feuille sur le dessus et appuyez sur les bords. Répartir le liquide restant sur la surface.

Placez la casserole sur feu moyen et faites cuire le Börek pendant environ 10-15 minutes avec le couvercle d'un côté jusqu'à ce que le dessous soit croustillant. Ensuite, retournez et faites cuire encore 10 minutes avec le couvercle, jusqu'à ce que le dessous soit également croustillant. Retirez le couvercle et retournez à nouveau, puis cuire à découvert pendant 5 minutes. Il est préférable de le laisser refroidir pendant 5 minutes après, puis il peut être coupé facilement.

25,60 €



HUMUS DIPS
4 prs.





“

RECETTE

1 boîte de pois chiches (800 g - poids égoutté
480 g), par ex. B. de bactat ou
480 g de pois chiches cuits
3 cuillères à soupe de pâte de sésame, par ex.
B. de Baktat "Tahin"
3 citrons (ou moins)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de cumin
3 grosses gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
poivre



Préparation

Égoutter les pois chiches en réservant le jus. Mélanger les pois chiches avec la pâte de sésame et environ 1/2 tasse (environ 80-100 ml) du liquide de pois chiches. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

La pâte ne doit pas être trop épaisse et pas trop liquide. Il se raffermira encore plus au réfrigérateur. Verser dans des petits bols et décorer avec un peu d'huile d'olive, de la poudre de paprika et du persil. Réfrigérer pendant au moins 2 heures, de préférence toute la nuit. Le houmous se conserve jusqu'à 5 jours.

Nos Fournisseurs



Le respect de l'environnement, les produits locaux et l'envie d'innovation reste toujours une de nos valeurs sûres.

Nous travaillons avec les fermiers suivants :

- Lëtzebuenger Geméis
- Les paniers de Sandrine

Ces fermiers privilégient les produits frais, ce qui nous permet de rester respectables à l'environnement.

BAUER
Sandrine



Order on our
Website Page

