

Voyage en Norvège à Alta / Norway

SALADE DE POMMES-DE-TERRE À LA NORVÉGIENNE

sauce de baies de genièvre et de confiture d'airelles.

NORWEGIAN POTATO SALAD

Juniperberries & mountain cranberries sauce

ZeroGluten & Vegan

Site d'art rupestre du Néolithique d'Alta : Le site d'art rupestre d'Alta se situe au nord de la Norvège, dans le comté de Finnmark. Les gravures rupestres d'Alta ont été réalisées au cours d'une période comprise entre le Ve millénaire av. J.-C. et 500. Elles sont l'œuvre d'un peuple vivant de chasse et de pêche, et mettent en évidence certaines de leurs croyances et de leurs rites. Ces gravures servaient probablement à symboliser des mythes ou des légendes concernant le monde des esprits. La faune représentée est d'une grande richesse : rennes, élans, ours, chiens et/ou loup, renards, lièvres, canards, cygnes, cormorans, saumons, baleines...

Source : www.hominides.com



photo wesax ~Alex ~ Norvège Alta Altafjord Norway

The rock art of Alta: Alta has the largest concentration of rock art in Northern Europe made by people with a hunting-fishing economy. The rock art consists of carvings and paintings made between ca 7000 to 2000 years ago. The rock art in Hjemmeluft, Kåfjord, Transfrelv, Storsteinen and Amtmannsnes are inscribed on the UNESCO's World Heritage List. The rock art in Isnestofen and Komsa are not part of the World Heritage. All the rock art sites in Alta are open-air sites.

Source: www.alta.museum.no

Ingrédients

- 6 pommes-de-terre moyennes
- 6 càs de tofu soyeux
- 1 tasse de sucre roux bio
- 1 càs d'airelles
- jus d'1/2 citron
- 5 poivres de Selim fraîchement moulus
- bicarbonat
- 4 branches d'aneth finement ciselées
- Ail des ours pour la déco
- 10 baies de genièvre



Ingredients

- 6 medium potatoes
- 6 tbsp silken tofu
- 1 cup brown sugar
- 1 tbsp wild mountain cranberries
- Peel and juice from 1/2 lemon
- 5 fresh ground grains of selim
- pinch bicarbonate
- 4 sprigs dill, finely chopped
- wild leek for garnish
- 10 juniper berries

Préparation

Peler, couper et cuire les pommes-de-terres
A la fin de la cuisson, les garder au chaud (recouvrir d'un torchon)
Dans une poêle, à feu moyen, rendre les oignons transparents
Incorporer le sucre, le jus de citron, l'aneth, l'airelle, les baies de genièvre, le bicarbonate et le poivre de Selim.
Remuer la sauce et la laisser mijoter 10 min.
Ajouter le tofu soyeux et la sauce norvégienne « sauvage » aux pommes-de-terre en mélangeant doucement.
Garnir d'ail des ours et d'aneth.
Assaisonner et servir tiède.

Method

Peel, cut, boil the potatoes.
Keep Them Warm by simply cover the bowl with a dishtowel.
In a skillet over medium high heat, cook the onions until they are transparent.
Add sugar, lemon juice, chopped dill, wild mountain cranberries, juniper berries, bicarbonate and grains of Selim.
Stir the sauce mixture and Let it cook for 10 min.
Add + stir gently the silken tofu and this "wild" norwegian sauce to the potatoes.
Garnish with wild leek (bear's leek) and dill.
Season and Serve lukewarm.

Bon appétit !

ZeroGluten VegeBrest par Mj Allenbach

<http://0-gluten-vege-brest.weebly.com/>

mj.mcallen.vege.glutenfree@gmail.com