KIRJU KOER

En France, nous mangeons des grenouilles et du cheval…en Estonie, rien de tout cela, par contre les Estoniens mangent de bon cœur le « **Kirju koer** »… dont la traduction littérale est :

Chien bariolé, coloré.

C’est une recette facile à faire, même pour un enfant… et dont le résultat est si délicieux ! Pas de cuisson, juste un peu d’attente entre la réalisation et la dégustation.

Les ingrédients :

- 360 gr de biscuits type « Petit Beurre Lu », ici 2 paquets de biscuits Selga Leima

- 1 paquet de pâte de fruits mélange, ici 1 paquet de 150g

- 1 paquet d'abricots séchés, ici 1 paquet de 150g
- 200g de lait concentré sucré, ici ½ boite de 397g
- 50g de lait (pas plus pour que la pâte finale reste bien sèche)
- 2 cuillères à soupe de pur cacao non sucré
- Du film étirable cellophane

Et c'est tout !

La préparation :

Très facile, vous pouvez mettre à contribution vos enfants, ils adoreront ☺

1. Casser les biscuits pour en faire de la brisure. Ceci doit ressembler à de la « farine » de gâteau avec des petits morceaux. Vous pouvez vous servir d'un mixer, ou bien encore les casser avec vos doigts et les écraser avec un verre par exemple…

2. Découper les pâtes de fruits et les abricots en petits morceaux

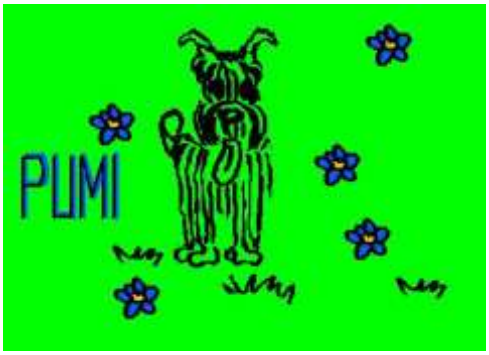
3. Incorporer les 2 cuillères de cacao aux gâteaux brisés, bien remuer

4. Incorporer les pâtes de fruits et les abricots, bien remuer

5. Incorporer le lait concentré sucré et le lait, bien remuer. Attention, cela devient difficile de tourner…c'est là qu'il faut vraiment l'aide de votre enfant !

6. Une fois que cette pâte est bien homogène, la mettre sur un film cellophane étirable et la former en un gros «saucisson » que l'on placera au réfrigérateur une nuit

Il ne reste plus qu'à attendre une nuit, dur ! dur !



7. Le kirju koer est prêt pour la dégustation !

8. Et maintenant, régalez-vous !

Variantes :

Vous pouvez ne mettre que des pâtes de fruits, ou remplacer les abricots par des raisins, mettre un soupçon de rhum, faire un glaçage pour votre « kirju pumi koer » ☺ , etc…

Il y a autant de kirju koer que de pumis !