



KAZAKHSTAN / KAZAKHSTAN

**BESHBARMAK PAR LES CHEFFES
BOICHENKO NATALYA & SERIKZHANOVA ELVIRA
(CHEFFES CUISINIÈRES - 4 ET 3 ANS AU SEIN DE CAC KAZAKHSTAN)**

Ingrédients

- 1,5 kg de bœuf et cheval.
- 4 litres d'eau pour le bouillon.
 - 7-8 grains de poivre.
 - 200g de farine.
 - 2 œufs.
 - sel et 1 laurier.
- 1 bouquet de persil.
 - 4 oignons.
 - 2 carottes.



Instructions

1. Amener la viande à ébullition, écumer et ajouter de la garniture aromatique.
2. Faire mijoter 3-4 heures, ajoutez l'oignon épluché et une carotte en fin de cuisson.
3. Préparer la pâte fraîche et la laisser reposer, abaisser la pâte et diviser en losanges, cuire les pâtes dans le bouillon "al dente".
4. Placer les morceaux de pâte dans un plat, mettre la viande par-dessus et ajouter les oignons préalablement blanchis, ainsi que le bouillon.
5. Décorer et servir avec du pain traditionnel.



À propos des cheffes

Le Beshbarmak est le plat traditionnel du Kazakhstan. Il a été préparé par Boichenko Natalya, cheffe de cuisine, et Serikzhanova Elvira, cuisinière, respectivement en poste sur Aktogay depuis 4 et 3 ans.

Natalya est responsable de la production du camp principal de 1500 POB et Elvira fait partie de son équipe.