

RECETTE DU KHACHAPOURI par COLCHIDE



Berlinale
71^e Internationale
Filmfestspiele
Berlin
Competition
PRIX FIPRESCI

SOUS LE CIEL DE KOUTAÏSSI

UN FILM DE **ALEXANDRE KOBERIDZE** რას ვხედავთ, როდესაც ცას ვუყურებთ?

UNE PRODUCTION GERMAN FILM AND TELEVISION ACADEMY BERLIN EN COPRODUCTION AVEC SAKDOO FILM NEW MATTER FILMS ET RUNDPLATZ BERLIN BRANDENBURG
DANS LE CADRE DU PROJET LEICHTSTOFF FILM RBB ET MEDIENBOARD BERLIN BRANDENBURG FINANCÉ PAR LE BUNDEKIN NATIONAL FILM CENTER
AVEC GEORGI BOCHORISHVILI ANI KATSELAJIDZE ULIKO GARGALADZE GEORGI AMGHILADZE VAKHTANG PANGHULIDZE PRODUCTION MARIAM SHATBERASHVILI
COPRODUCTION ANNA DZAPASHVILI KETEVAN KIPIANI LISE HAUSCHILD DIRECTION DE PRODUCTION ANDREAS LOUIS COMMISSARIAT DIRECTION VERENA VEHN
MONTAGE GEORGI KOBERIDZE MONTAGE FARGAZ PESHKARIAN INTERPRÉTATION DAMNED FILMS SCÉNARIO MONTAGE ET RÉALISATION ALEXANDRE KOBERIDZE

DFFB MEDIENBOARD BERLIN BRANDENBURG NewMatterFilms RUNDPLATZ BERLIN BRANDENBURG RBB MEDIENBOARD BERLIN BRANDENBURG

CAHIER CINEMA cercamon DAMNED



CAHIERS
CINEMA

23 FÉVRIER AU CINÉMA

Télérama'



SYNOPSIS

C'est le coup de foudre quand Lisa et Giorgi se rencontrent par hasard dans les rues de Koutaïssi. L'amour les frappe si soudainement, qu'ils en oublient même de se demander leur prénom. Avant de poursuivre leur chemin, ils décident de se retrouver le lendemain. Ils sont loin de se douter que le mauvais œil leur a jeté un sort.

Chers spectateurs,

SOUS LE CIEL DE KOUTAÏSSI raconte comment le maître du mauvais œil a tenté de plonger nos deux amoureux dans l'éternel chagrin en les séparant pour toujours. Heureusement, la recette du traditionnel khachapouri géorgien de l'arrière-grand-mère de Lisa agit et protège contre les malédictions.

RECETTE POUR 3 PAINS

Préparation : 45 min

Cuisson : 15-20 min

GARNITURE AU FROMAGE

- 600 g fromage
- 1 œuf

Pour préparer la garniture, écraser le fromage et l'œuf dans un petit saladier. Réserver.

Pour préparer la pâte, verser la farine, l'œuf, la levure de boulanger et le sel dans un récipient. Ajouter du lait tiède et mélanger tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, reposer la pâte environ 35 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne bien moelleuse, puis diviser la pâte en 3 boules de taille égale.

Étaler chaque boule de pâte en cercle d'environ 12 cm de diamètre avec un rouleau à pâtisserie. Déposer sur chaque cercle un peu de fromage en forme de boule et en travaillant aussi vite que possible, amenez les côtés de la pâte sur la garniture pour qu'ils se rejoignent en haut et pressez les bords ensemble pour sceller la pâte et enfermer le fromage.

PÂTE À PAIN

- 600 g farine de blé blanche (T55)
- 7 g levure de boulanger
- 20 cl de lait
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de sel

Inversez la boule de pâte scellée. Appuyez sur la pâte pour l'aplatir et étalez-la : cela garantira que le fromage se répartisse uniformément à l'intérieur du pain pendant la cuisson.

Tapoter délicatement la pâte pour la lisser au maximum, environ 27 cm de diamètre.

Placer le pain dans le four préchauffé à 250-270° et laisser cuire 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.

Déposer sur un plat de service et étaler un peu de beurre.

Couper en 6 morceaux généreux et servir chaud.

Recette proposée par Colchide, Restaurants et Traiteur Géorgiens
97 Rue des Poissonniers, Paris 18
79 Rue des Martyrs, Paris 18

Khachapouri est le plat national géorgien. Il en existe autant de variétés que de régions.