

## Pesked ha farz



### aozennoù (evit 4 den)

500 g moru fresk pe levneg  
200 g larjezennoù  
pebr

#### evit ar farz:

150 g bleud gwinizh du  
2 vi  
20cl dienn fresk  
100 g amann teuzet  
1/2 werennad laezh  
holen

#### evit al lipig:

3 fenn ognon  
2 bourenn  
15 cl gwin gwenn  
50 g amann

### aozañ

1. Dibluskit an ognon hag ar pour, troc'hit anezho a dammoù. Poazhit goustadik e-pad 20 munut gant amann ha goloit gant gwin gwenn.
2. En ur billig, poazhit al larjezennoù, da c'houde, lakait anezho a-gostez. Poazhit ar pesked gant chug al larjezennoù. Pebrit.
3. Basit ar vioù en ur plad a zere ouzh ar skinforn, ouzhpennit an holl aozennoù. Serrit pe goloit gant ur c'hloc'h pe ur film. Poazhit e-pad 4-5 munutenn. Tennit er-maez ha bruzunit ar farz gant ur fourchettez. Poazhit ur munut pe zaou ma vez ezhomm.
4. Servijit ar pesked gant ar farz, al larjezennoù hag al lipig.

Valérie Kervella

## Steredennoù kanell

Plijout a ra kalz din ober profoù graet gant an dorn da-geñver Gouel Nedeleg, da reiñ d'ar skolaerien pe d'ar familh ha kement zo. Setu ur rekipe aes ha lipous m'ho peus c'hoant d'ober evel don. Un eil a vo en niverenn a zeu!

### aozennoù

260 g alamandez e poultr      2 gwenn vi  
250 g sukr      1 loaiaed vras a chug suraval  
15 g kanell e poultr



### aozañ

1. Basañ gwennoù vioù en erc'h hag ouzhpennañ sukr tamm-ha-tamm en ur vasañ c'hoazh.
2. Lakaat div loaiaed vras eus ar gwennoù a-gostez (60 g).
3. En ur saladennaouer, meskañ an alamandez gant ar c'hanell hag ar chug suraval.
4. Ouzhpennañ ar gwennoù en erc'h ha meskañ – gant an dorn m'ho peus c'hoant – betek kaout ur meskaj start.
5. Stummañ ur voul.
6. Skuilhañ ar sukr war-c'horre an daol labour ha ledañ an toaz war 1 cm tevder.
7. Troc'hañ steredennoù gant un didammer ha goleiñ gant ar gwennoù vioù a chom gant ur spanell.
8. Lakaat ar steredennoù war ur blakenn boazhañ goloet gant paper sulfurekaet ha lezel da sec'hiñ (en ul lec'h sec'h) e-pad un nozvezh (12 eur).
9. Antronoz raktommañ ar forn da 220°C. Enforniañ ar steredennoù e-pad 3-5 munut. Diwall ar poazhañ, ret eo ma chomfe gwenn al lindriñ.

Selina Dugeon-Carpentier

Tikedennoù evit pakañ steredennoù kanell e vo kavet el lec'hienn-mañ (e galleg hepken siwazh): [www.mademoisellecuisine.com/recettes/etoiles-cannelle-zimtstern](http://www.mademoisellecuisine.com/recettes/etoiles-cannelle-zimtstern)