

RECETTES

Les caca pigeon de Madame Louise

- 1 kg de farine
 - un verre d'huile
 - 1/2 sachet de levure
 - 2 oeufs
 - 1/2 cuillère à soupe de sucre
 - un verre de lait de coco
- Mélanger ensemble la farine, l'huile, la levure, les oeufs et le sucre, puis le lait de coco. Passer la pâte au rouleau à pâtisserie, puis la découper en sortes de petites frites. Mettre les caca pigeon au four pour les faire délicatement dorer...

Jilebo Karany (beignets)

- 1 kg de farine
- un pot de yaourt d'huile
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de levure boulanger
- 3 oeufs
- de l'eau
- sirop de sucre et sucre glace

Mélanger ensemble la farine et les levures dans un saladier. Batre les oeufs et les ajouter petit à petit dans le saladier, en mélangeant.

Faire de même avec l'huile. Ajouter de l'eau (*la préparation ne doit pas être trop molle*) et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple.

Diviser la pâte en boules, qu'on laisser gonfler (comme la brioche).

Plonger les boules dans de l'huile bouillante. Une fois dorée, la boule est cuite ! On la trempe dans le sirop de sucre et on la saupoudre de sucre glace.

Gâteau à l'orange

- 3 oeufs
 - une tasse de jus d'oranges
 - 2 tasses de farine
 - une tasse d'huile
 - un sachet de levure
 - une tasse de sucre
 - un peu de sel
- Mélanger les oeufs, l'huile et le sucre, puis ajouter le jus d'orange. Râper 2 à 3 zestes d'oranges.

Ajouter la farine, la levure chimique et le sel. Beurrer et fariner le moule, puis y verser la pâte. Mettre au four pendant 30 à 40 minutes.

NB : recette non testée, elle se trouve dans le livre de cuisine de la communauté catholique Shalom d'Antsiranana...

« Cuisiner, c'est Aimer »

Gâteau de Sr Krystyna

- 3 oeufs
- un yaourt nature
- 3 verres de farine + de la levure
- 3 bananes séchées
- une goutte d'arôme de vanille
- un verre de sucre
- 250 g de beurre
- une poignée de noix de cajou

Faire fondre le beurre avec le sucre, puis ajouter les oeufs, la farine, la levure et le yaourt

Ajouter les bananes séchées en petits morceaux, l'arôme de vanille et les noix de cajou écrasées. Mettre dans un moule beurré, fariné et sucré, et passer au four !

NB : recette testée et approuvée par les volontaires ! Tsara !
Pour les gourmands, vous pouvez aussi ajouter du cacao et/ou de la pâte à tartiner aux noisettes...

Mokary!

- 250 g de farine de riz
 - 200 g de farine de blé
 - 1/2 sachet de levure boulangère
 - 2 oeufs
 - 70 g de beurre
 - 80 g de sucre
 - un verre d'eau
 - une poêle à alvéoles (*au pire, une poêle à blinis ou une « crêpes party » feront l'affaire !*)
- Mélanger la levure et un peu d'eau tiède, et laisser reposer 10 minutes. Ajouter les farines de riz et de blé et laisser reposer 1h30.

Ajouter les oeufs, le sucre, le beurre ramoli et mélanger : la pâte doit avoir la consistance de la pâte à crêpes (*rectifier avec de l'eau*)

Graisser et faire chauffer la poêle, puis y verser de la pâte : on retourne les mokary quand la pâte commence à faire des bulles !

Vous pouvez aussi ajouter du lait de coco (40 cL) et de la noix de coco râpée

Mazotoa homana !

(bon appétit)

