

Cuisine & recettes d'ici

Für diesen Inhalt steht leider keine Übersetzungen zur Verfügung. Originaltext wird angezeigt.

- La cuisine mauricienne est un savant mélange de cuisines venues d'ailleurs, des quatre continents dont la Chine, l'Inde, l'Afrique et l'Europe.
- C'est aussi une cuisine des îles composée de plats à base de poissons, de recettes exotiques...
- Les légumes et fruits tropicaux de l'île font de la cuisine mauricienne une cuisine haute en couleurs et en saveurs...
- Sentir un dimanche à midi la saveur d'une bonne daube de poulet qui mélange cannelle, girofle et tomates, ou un mariage d'épices orientales
- un bon biani accompagné d'un « chatini pomme d'amour » c'est bien à cela qu'on reconnaît l'art de faire la cuisine à Maurice.
- Découvrons ces arômes, ces parfums qui ont su séduire plus d'un visiteur sur notre île...
- Le carri est si populaire chez nous que le mot est passé dans le jargon local pour désigner tout ce qui se mange avec du riz ou du pain
- Le massala est un mélange d'épices qu'on a écrasés soit chez soi à l'aide d'une « roche carri » ou d'un « grinder »
- Le rhum La consommation de cette boisson à l'île Maurice remonte au temps des premiers moulins à sucre.
- LE liqueur Parce qu'elles savent séduire par leurs arômes envoûtants et sensuels, les liqueurs sont très appréciées en toutes occasions de fête à Maurice.

LES RECETTES MAURICIEN: BRIANI, ROUGAILLES, DAUBE, VINDAYE

visite