

Let's Découvrons le Lassi à la mangue !

Enseignants, veuillez consulter ces informations générales sur le Lassi à la mangue et les partager avec vos élèves d'une manière adaptée à leur âge avant de déguster l'en-cas. Utilisez les questions guides pour susciter la discussion pendant que vos élèves dégustent le goûter.

Qu'est-ce que le Nouvel An népalais ? Le Nouvel An népalais, connu sous le nom de "Nepali New Year" ou "Navanarsha" au Népal, est généralement célébré au cours de la deuxième semaine d'avril, soit le premier jour de Baisakh dans le calendrier Bikram Sambat, basé sur le système calendaire hindou traditionnel. Cette année, le Nouvel An népalais est célébré le dimanche 14 avril. Les célébrations du Nouvel An népalais comprennent des fêtes, des réunions de famille, des défilés culturels et des événements publics. Les gens profitent également de cette période pour réfléchir à l'année écoulée et prendre des résolutions. C'est une fête nationale au Népal et la journée est remplie de musique, de danse, de nourriture traditionnelle et de cérémonies religieuses. Les gens visitent les temples, échangent des salutations et des vœux pour la nouvelle année et profitent de la journée avec leurs amis et leur famille.



Souvenirs d'aliments : Cette délicieuse recette nous a été communiquée par le chef Yam, propriétaire de Momos at the Market, un restaurant londonien proposant une cuisine népalaise traditionnelle. Avec plus de 20 ans d'expérience dans la préparation de plats népalais, occidentaux et internationaux, Chef Yam privilégie une cuisine fraîche et familiale à base d'ingrédients naturels. Inspiré par la culture vibrante du Népal, Momos at the Market vise à répandre des bénédictions par le biais de ses plats délicieux et sains. Les momos, boulettes artisanales fourrées au poulet, au porc ou aux légumes, sont la spécialité du restaurant et sont servis avec la sauce caractéristique du chef Yam. Le Sukuti, un plat de viande séchée populaire au Népal, en Inde et au Tibet, est un autre plat phare. Avec Momos at the Market, le chef Yam partage l'essence de la cuisine népalaise, invitant les gens à un voyage culinaire pour découvrir les riches saveurs et traditions du Népal.

Popsicles à la mangue et au lassi : Les popsicles au lassi et à la mangue sont une délicieuse variante d'un grand classique de l'Asie du Sud. Le lassi est une boisson traditionnelle à base de yaourt originaire du sous-continent indien, connue pour sa texture crémeuse et son goût rafraîchissant. Pour créer le lassi à la mangue, des mangues mûres sont mélangées à du yaourt, du lait, de l'édulcorant et parfois un soupçon de cardamome ou de safran pour ajouter de la saveur. Ce mélange donne une concoction onctueuse, acidulée et sucrée, débordant de l'essence tropicale des mangues mûres. Lorsqu'il est transformé en glace, le lassi à la mangue devient une parfaite friandise fraîche, crémeuse et délicieuse !

Nous espérons que vous apprécierez ce popsicle autant que le chef Yam et nous !



Questions directrices

Junior/Intermédiaire/Senior :

1. Avez-vous déjà goûté du Lassi à la mangue ? En quoi était-il différent ? (si personne ne l'a fait, passez cette question)
2. Avez-vous goûté des aliments issus des cultures népalaises ? Discutez des saveurs et des ingrédients.
 - Exemples : Momos, Sukuti, Samosas
3. Votre famille a-t-elle des traditions particulières pour le Nouvel An ? Quelles sont-elles ?
4. Avez-vous des plats ou des aliments particuliers qui vous rappellent de bons souvenirs lorsque vous les sentez ou les mangez ? Partagez vos souvenirs alimentaires !

Primaire :

L'exploration sensorielle encourage l'utilisation d'un langage descriptif au lieu de dire simplement "miam" ou "beurk".

1. Quels sont nos cinq sens ?
2. Quelle est l'odeur ?
3. Comment cela se présente-t-il ?
4. Quelle est la sensation au toucher ? Est-il froid, lisse, crémeux, etc.
5. Prenez une bouchée et concentrez-vous sur le goût. Comment décririez-vous le goût ?
6. Quelqu'un est-il nerveux à l'idée de goûter de nouveaux aliments ? Expliquez que ce n'est pas grave. Pourquoi est-il bon d'essayer de nouveaux aliments ? Discutez des avantages.
7. Avez-vous des repas ou des aliments particuliers qui vous rappellent de bons souvenirs lorsque vous les sentez ou les mangez ? Partagez vos souvenirs alimentaires !



Popsicles au lassi à la mangue

"Un lassi est une boisson traditionnelle à base de yaourt qui est très rafraîchissante. Il existe de nombreuses versions qui associent le yaourt à des épices telles que la cardamome, la menthe ou le cumin, et d'autres qui utilisent des fruits pour l'adoucir, comme la mangue. Notre version préférée est celle à base de mangue, et nous l'avons adaptée pour en faire une délicieuse glace. Le Dhua est un type de yaourt très épais et crémeux fabriqué au Népal ; le yaourt grec peut très bien le remplacer. Cette recette peut également être transformée en boisson, en la diluant avec un peu de lait".

Rendement : pour 12 personnes **Difficulté :** Facile

INGRÉDIENTS

- 1 ½ tasses de yaourt grec
- 2 tasse de pulpe de mangue
ou 3 mangues mûres
- 2 cuillères à soupe de miel
- ¼ cuillère à café de
cardamome
- ¼ cuillère à café de sel

ÉQUIPEMENT

Bols de différentes tailles
Spatule
Mixeur
Planche à découper
Couteau de chef
Tasses à mesurer
Cuillères à mesurer
Moule à glace en silicone
Cuillères de dégustation
Torchon à vaisselle

DIRECTIONS

Organisez-vous !

Réunissez votre mise en place ; rassemblez tout le matériel nécessaire à la recette et réunissez vos ingrédients.

Préparez-vous !

- Si vous utilisez une mangue fraîche et mûre, épluchez-la et coupez-la autour du noyau, puis coupez-la en cubes.
- Verser le yaourt grec, le sel, le miel et la cardamome dans un bol.

Cuisinez !

1. Transférer la mangue coupée en dés dans le mixeur et ajouter le reste des ingrédients. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Si vous utilisez de la pulpe de mangue, ajoutez la pulpe de mangue, le yaourt, la cardamome, le miel et le sel directement dans un bol et mélangez bien.
2. Versez le mélange dans le moule à glace, en laissant un espace d'environ 1 centimètre en haut de chaque moule. Placez le couvercle sur le moule et introduisez des bâtonnets de glace en bois.
3. Laisser congeler pendant 8 heures ou toute une nuit.
4. Pour démouler les popsicles, passez rapidement le moule sous l'eau tiède pour détacher les popsicles. Démoulez-les et servez-les. Si vous les gardez pour plus tard, enveloppez-les dans du papier sulfurisé et placez-les dans un récipient hermétique au congélateur pour une consommation ultérieure.