

LA CUISINE D'ici

KATHY O'FRANC

NOUVEL AN CHINOIS



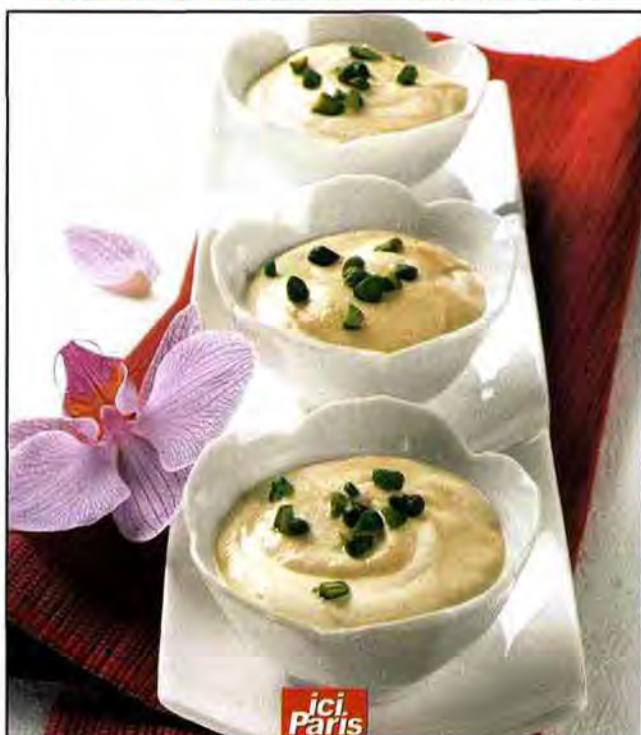
On mâche à la baguette !

Laissez-vous transporter par les saveurs de l'Asie...

Le Nouvel An chinois verra le règne du cheval ! Une année qui s'annonce positive pour celles et ceux nés sous ce signe zodiacal. Selon le calendrier chinois, la nouvelle année débute le 31 janvier en Chine, le samedi 1^{er} février en Amérique et en Europe pour se terminer le 19 février 2015. Connue comme la Fête du printemps, cette célébration est la plus importante pour les communautés chinoises du monde entier. La cuisine est au centre de cette fête appelée Banquet du printemps ou Banquet des dieux de la fortune. Pour que vous aussi soyez du festin, nous vous proposons des recettes et des produits de la célèbre marque Suzi Wan. ●

DESSERT

Crème de banane au lait de coco



ici Paris

Crème de banane au lait de coco

POUR 4 PERSONNES

- 2 cuil. à s. d'huile
- 500 ml de lait de coco
- 5 cuil. à s. de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 bananes mûres
- 100 ml de lait
- 1 cuil. à s. de Maïzena
- 2 œufs
- 1 cuil. à s. de jus de citron vert
- 150 ml de crème fraîche
- quelques pistaches grossièrement hachées pour la décoration

- 1 Portez à ébullition le lait de coco, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- 2 Ajoutez les bananes coupées en morceaux, enlevez la préparation du feu puis réduisez-la en purée.
- 3 Mélangez le lait avec la Maïzena et les œufs puis ajoutez-les à la préparation. Portez à ébullition sans cesser de remuer.
- 4 Versez immédiatement ce mélange dans un saladier, passez au tamis et laissez refroidir en remuant de temps à autre.
- 5 Lorsque la préparation est refroidie, incorporez-y le jus de citron et la crème fraîche préalablement fouettée.
- 6 Servez en portions et décorez de pistaches.

ET ON BOIT QUOI ?

Côte de gascogne blanc, Premières Grives domaine du **Tariquet**. Un vrai moelleux élégant et gourmand. La bouche, pleine, témoigne d'une fraîcheur dynamisant l'ensemble. 6,95 €, www.tariquet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

