

Chers Parrains, Chères Marraines,

Au nom de toute l'équipe d'encadrement et les membres du personnel de l'Association « Les enfants du Soleil de Madagascar », j'anticipe déjà les meilleurs vœux du bonheur du Noël 2018 et du nouvel an 2019 pour vous, ainsi que pour toutes vos familles.

Les enfants vont bien, ils viennent de rejoindre les bancs de l'école, après les grandes vacances très mouvementées : Vacances au bord de la mer, durant 5 jours, et puis ils étaient rentrés chez leur famille respective durant 15 jours.

Pendant le mois d'octobre, ils étaient retournés au village pour suivre des cours de français de vacances, méthode ludique telle que : chant, dictée, question pour un champion, débat sur un film diffusé par les profs... les enfants en ont beaucoup apprécié.

Comme chaque année, je vais vous emmener consciemment à découvrir la culture malgache.

Cette fois-ci, je vous partage une recette typiquement Malgache, pour que vous puissiez connaître davantage le goût et la saveur de nourriture traditionnelle préférée de votre filleul, facile à exécuter : "Cuisse de poulet au coco" (voir page suivante : Recette pour 6 personnes)

Et je vous réitère mes remerciements aux intérêts que vous accordez tous pour les enfants, et croyez sur mes profonds sentiments les plus sincères.

La Responsable du parrainage à
Madagascar

Nirinarisoa HANITRINIAINA.

CUISSE DE POULET COCO

Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 1 boîte de lait de coco, *d'habitude nous utilisons 1 noix de coco (à râper avec un matériel typiquement malgache appelé "Ambozy" et puis macérer avec de l'eau tiède pendant 5 mn, après tamiser pour avoir le lait de coco).*
- 2 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 petit morceaux de gingembre

Préparation :

ETAPE 1

- Couper les cuisses en 2, et retirer la peau.
- Couper les tomates en petits morceaux, émincer l'oignon, râper le gingembre. Laisser les ingrédients séparés.

ETAPE 2

Dans cocotte, faire revenir l'oignon dans l'huile. De même avec le poulet puis laisser mijoter pendant 5 minutes.

ETAPE 3

Verser ail, gingembre, et tomates puis, 5 mn après, le lait de coco. Remuer jusqu'à ébullition, goûter et saler (comme vous voulez), Laisser mijoter jusqu'à cuisson.

Conseil :

Servir avec du riz et rougail (mélange froid de tomates, gingembre, moutarde, citron, ail, piment (pas indispensable) : le tout simplement écrasé à la fourchette.

Un plat à préparer sereinement la veille pour étonner vos invités à Noël.

Ce repas est surtout servi dans la côte où on trouve facilement de noix de coco, mais tous les malgaches l'apprécient, et j'espère que vous aussi.

Notons que le riz est notre repas de base, on en mange trois fois par jour (matin, midi, et soir), toujours avec un accompagnement comme la recette que je viens de vous donner. Je vous souhaite bon appétit.