

CHINE - TAISHAN - CP-CE1-CE2

LE NIAN GAO

Nous avons choisi de vous faire découvrir le nian gao : le gâteau du nouvel an chinois.
En mandarin *nian* veut dire année et *gao* veut dire gâteau.

Le nian gao ... tout un symbole !

En Chine, le nouvel an est la fête la plus importante. Durant cette fête, de nombreux plats sont préparés. Beaucoup d'entre eux portent un nom en lien avec la prospérité, la fortune, le bonheur...

« Haut » en chinois se prononce aussi gao (mais ne correspond pas au même caractère) : le nom du gâteau à lui seul symbolise ainsi les progrès et la prospérité souhaités durant la nouvelle année.

La forme ronde du nian gao représente l'union de la famille. Il est souvent décoré de fruits secs rouges comme le jujube, le rouge étant la couleur de la joie et de la fête pour les Chinois.

Préparation : 20 min - Cuisson (à la vapeur) : 1h

Les ingrédients (pour 8 personnes) :

- 60 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 2 œufs
- 40 g de farine de riz
- 1 cuillère à soupe de farine de blé
- 20 cL de lait
- quelques jujubes séchés pour la décoration

A l'origine, ce gâteau était fait sans beurre et sans lait. Les œufs n'étaient pas montés en neige. Le lait était remplacé par de l'eau ou un jus de fruit et on y ajoutait de la levure. Les moules utilisés étaient en porcelaine.

La préparation

- 1- Casser les œufs en séparant le blanc du jaune.
- 2- Monter les blancs en neige.
- 3- Dans un saladier mélanger le sucre, le beurre mou et les jaunes d'œufs.
- 4- Ajouter la farine de blé et la moitié de la farine de riz et bien mélanger.
- 5- Ajouter le lait et le reste de la farine de riz et bien mélanger.
- 6- Ajouter les blancs en neige.
- 7- Remplir 8 petits moules ronds beurrés.
- 8- Mettre les moules dans le cuit-vapeur fermé et faire cuire pendant 1h.
- 9- Laisser refroidir et démouler les gâteaux.
- 10- Les décorer avec des petits morceaux de jujubes.

Régalez-vous !

