

Brésil

## Blondie aux noix

### Pour 8 personnes :

- 100 g de [beurre](#)
- 180 g de [sucre](#) roux
- 2 [œufs](#)
- 150 g de [farine](#)
- 1 pincée de [sel](#)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60 g de [noix](#) du Brésil (ou de pécan)
- Sirop d'érable
  
- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 15 mn

Faire [fondre](#) le beurre qu'on mélangera au sucre.

**2**Ajouter les œufs un par un en mélangeant entre les ajouts.

**3**Ajouter la farine, la levure, le sirop, le sel et les noix, et bien mélanger.

**4**Verser dans un moule beurré (et carré de préférence) et enfourner 15 minutes environ à 180°C (thermostat 6).

.....

Pour 16 personnes :

.....

.....

.....

Centrafrique

## **Cake banane noix de coco**

3 œufs

100g de beurre doux

150g de sucre

150g de farine

1 sachet de levure chimique

70g de noix de coco râpé

1 grosse banane douce bien 3 mûre

### Préparation :

Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre fondu, la banane écrasée grossièrement à la fourchette puis 50g de coco râpé puis la farine et la levure.

Dans un moule beurré et fariné ou dans un moule avec du papier sulfurisé (c'est mieux pour démouler en fin de cuisson), versez la pâte et saupoudrez du reste de noix de coco râpé.

Allumez le four 180°C (th 6) et laissez cuire pendant 1/2h.

Démoulez à la sortie du four.

.....

Pour 3 gâteaux :

.....

.....

.....

.....

Inde

## Lassi au concombre

Pour 4 personnes :

- 1 [concombre](#)
- 2 yaourts à la grecque
- Quelques feuilles de [menthe](#)
- [Sel](#) et poivre
  
- **Préparation** : 10 mn

Peler le concombre et le détailler en dés. Mettre les yaourts bien frais, les dés de concombre et la menthe dans un mixeur. Mixer jusqu'à ce que le concombre et la menthe soient complètement réduits en purée. Saler et poivrer. Répartir dans quatre verres.

.....

Pour 12 personnes :

.....

.....

.....

Inde

## Lassi à la rose

### Pour 1 personnes :

- 1 yaourt (ou du fromage blanc)
- 1 verre de [lait](#)
- 2 cuillères a café de sirop de rose
- une pincée de cardamone
- une pincée de cannelle
  
- **Préparation : 5 mn**

Dans un verre disposez les épices, le yaourt et le lait.

**2**Ajoutez le sirop de rose.

**3**Mixez ou mélangez le tout jusqu'à ce qu'une mousse se forme a la surface.

**4**Réservez au frais quelques minutes. Dégustez !

.....

### Pour 12 personnes :

.....

.....

.....

Irlande

# Scones irlandais

Pour 6 personnes :

- 3 [oeufs](#)
- 60 g de [sucre](#)
- 170 g de [beurre](#)
- 900 g de [farine](#)
- 700 ml de [lait](#)
- 3 cuillères à café de levure
- 1 pincée de sel
  
- **Préparation** : 30 mn
- **Cuisson** : 20 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 50 mn

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Dans une jatte, tamiser la farine puis la levure. Creuser un puits et y verser le sel et le sucre. Mélanger le tout.

**2** Creuser un nouveau puits, faire [fondre](#) le beurre et le déposer dans ce puits. Mélanger bien. (Ajouter des raisins secs ou autres fruits secs, pourquoi pas des pépites de chocolat... selon le goût).

**3** Dans un récipient, [battre](#) le lait avec les œufs. Verser ce mélange au fur et à mesure dans la préparation jusqu'à obtention d'une pâte ferme et pas trop collante. (Il restera certainement du mélange lait-œuf).

**4** Sur une planche de travail, étaler de la farine et y déposer la boule de pâte ainsi obtenue. (Ne pas la manipuler de trop sinon elle ne montera pas). Étaler cette pâte en une couche de 4 cm d'épaisseur environ. Découper les scones à l'aide d'un emporte-pièce fariné (ou un verre retourné). Les [badigeonner](#), à l'aide d'un pinceau, avec le reste lait-œuf.

**5** Déposer les scones sur une plaque de four chaude et farinée. Laisser [dorer](#) environ 20 minutes.

.....

Pour 12 personnes :

.....  
.....  
.....  
.....

# Papouasie Nouvelle Guinée

## Tapioca au lait de coco et banane

Pour 4 Personnes

- 1 boîte de lait de coco (40 cl)
- 2 100 g de sucre
- 3 2 sachet de sucre vanillé
- 4 100 g de perles de tapioca
- 5 2 bananes
- 6 2 c. à soupe de noix de coco en poudre

Versez le lait de coco dans une grande casserole. Ajoutez 25 cl d'eau, le sucre et le sucre vanillé.

Portez à ébullition. Dès que la préparation bout, ajoutez les perles de tapioca en pluie.

Laissez cuire 10 min à feu doux, en remuant régulièrement avec une spatule en bois.

Pelez les bananes, retirez les extrémités et éventuellement les parties abîmées.

Coupez-les en rondelles assez fines de 0,50 cm d'épaisseur. Ajoutez les bananes à la préparation.

Mélangez délicatement et retirez la casserole du feu. Laissez tiédir.

Videz la préparation dans des verres ou des petites coupes. Parsemez de poudre de noix de coco.

Servez tiède ou glacé (réservé 1 à 2 heures au réfrigérateur).

.....

Pour 12 personnes

.....

.....

.....

.....

.....

.....