

Repas mauricien

APERITIF

Beignets d'aubergines et son chutney de tomates

PLAT

Rougail saucisses et haricots rouges aux lardons

Riz

DESSERT

Flan à la noix de coco

Beignets d'aubergines et son chutney de tomates

Laver les aubergines et les tronçonner en rondelles épaisses, saler.
Préparer la pâte à beignets.

- 200g de farine
- 3 œufs
- 20cl d'eau pétillante
- sel
- curcuma
- persil



Mélanger la farine et trois jaunes d'œufs.

Ajouter l'eau, le sel, le curcuma et le persil ciselé.

Battre les blancs en neige et incorporer délicatement à la préparation.

Faire chauffer de l'huile d'olives.

Tremper les rondelles d'aubergines dans la pâte et frire dans l'huile en les retournant.

Chutney de tomates

- tomates
- coriandre
- persil
- échalotes
- gingembre frais
- sel

Hacher finement les tomates.

Ajouter la coriandre, le persil ciselés, les échalotes hachées, le gingembre émincé.

Saler.

Ajouter du piment à votre convenance.

Rougail saucisses

- tomates
- saucisses fumées
- gingembre
- ail, échalotes, oignons
- persil plat
- coriandre
- thym
- huile d'olives
- sel et poivre



Couper les saucisses en rondelles.

Faire revenir dans l'huile d'olive et mettre de côté.

Laver les tomates.

Les couper grossièrement.

Couper le gingembre et le mixer ainsi que l'ail, les échalotes et les oignons.

Cuire les tomates avec les oignons, l'ail, les échalotes, le gingembre, du thym, sel et poivre jusqu'à réduction.

Ajouter les saucisses, remuer le tout et laisser cuire.

Haricots rouges aux lardons

- haricots secs à faire tremper la veille
- tranches de lard
- huile d'olives
- laurier
- thym
- persil
- ail
- gingembre
- sel

Cuire les haricots dans un cuit vapeur.

Couper le lard en dès et faire revenir dans l'huile d'olives.

Ajouter laurier, thym, persil ciselé, ail, gingembre puis les haricots.

Mélanger, couvrir d'eau et saler.

Laisser cuire.

Flan à la noix de coco

- 100g de sucre en poudre
- 100g de cassonade
- 200g de noix de coco rapée
- 1 litre de lait
- 6 oeufs
- 60g de maïzéna



Faire un caramel et tapisser 12 ramequins.

Mélanger les 6 œufs et la maïzéna avec un fouet.

Faire chauffer le lait avec le sucre en poudre, la cassonade et la noix de coco rapée.

Verser sur le mélange œufs et maïzéna en tournant puis verser dans les ramequins.

Cuire au bain marie dans le four chauffé à 230° (6/7) pendant 35 à 40 mn.

Boléi bolamu !