



Bonjour à tout le monde !

D'abord, nous voulons vous remercier d'être venu à cette édition de « Cuisine du Monde » consacrée cette fois-ci à Indonésie et à République tchèque. Merci d'avoir participé si activement, d'avoir partagé quelques heures agréables avec nous et d'avoir apporté votre bonne humeur !

Nous tenons à remercier Club Haus beim Kiosk, qui a mis son local à notre disposition. Cet événement enrichissant n'aurait pas eu lieu sans vous !

Quelques photos dans ce document vous donneront déjà une impression de notre soirée culinaire interculturelle.

Vous trouverez l'ensemble de l'album sur le site Facebook de la [Maison des Associations](#) et aussi sur le site Facebook de la [Federación de Asociaciones de Españoles en Luxemburgo](#).
Album complet : [Cliquez ici](#)

Ci-dessous, vous trouverez les recettes que nous avons cuisinées ensemble ainsi que les cartes de table.

Un grand Merci aux cuisiniers et aussi à Thierry Martin pour ces belles photos.

Informez vos proches et amis, ils pourront s'inscrire à notre liste de mailing sous le lien suivant : [Newsletter Cuisine du Monde](#)

Passez un bon mois de février et nous espérons de vous revoir bientôt,

Votre équipe de la Cuisine du Monde

Entrée : « Tomates et œufs farcis »

Ingrédients pour 4 personnes

Non-végétariens – tomates

1. 4 tomates moyennes et dures
2. 2 cuillères de mayonnaise
3. 200g du thon en conserve
4. Un verre de câpres (9 cuillères de câpres)
5. 1 citron (jus de citron)
6. thym frais
7. 4 anchois en conserve
8. sel et poivre



Supplémentaires végétariens tomates

1. 4 tomates
2. 150g du Cottage cheese
3. herbes frais (thym, ciboulette)
4. 2 cuillères d'olives noires
5. 2 cuillères du parmesan rapé (vous pouvez acheter un grand morceau, pas de sachet)
6. 1 gousse d'ail
7. 1 cuillère de noisettes hachés
8. sel et poivre

Œufs

1. 4 oeufs grands – parfois ils explosent, mieux avoir plus
2. 1 boîte du Philadelphia nature de 250 g
3. 30g du jambon
4. ciboulette fraîche
5. 1 oignon
6. 1 poivrons
7. persil pour décorer
8. sel et poivre



Préparation

1. Il faut laver des tomates
2. couper la partie supérieur
3. enlever la pulpe avec une petite cuillère
4. il faut garder la pulpe pour plus tard!
5. Dans le mixeur on mélange du thon, des câpres, des anchois, du jus de citron et de la pulpe de tomates.
6. On mélange tout et on ajoute de la mayonnaise, du sel, du poivre selon du goût.
7. On remplit de tomates et on décore avec du thym frais.



Bon appétit ! / Dobrou chut!

RESTAURANT DU MONDE

Plat principal : Gulai Ayam (Curry de poulet)

Ingrédients pour 4 personnes



- 4 poulets découpés
- 400 g de riz thaïlandais
- 200 ml lait de coco
- 1 citron vert
- 1 c. à soupe purée de piment rouge (marque : Massa de pimentao)
- 2 gousses d'ail
- 40gr d'échalote ciselée
- 1 branche de citronnelle
- 1 feuille de tumeric
- 2 feuilles de citron
- 1 feuille de laurier
- 1 c.à café galangal rapé (marque Minced Galangal Delhaize)
- 1 clou de girofle
- Fruit de tamarin
- ½ c.à café de coriandre en poudre
- ½ c.à café de curcuma longa en poudre
- ½ c.à café de muscade en poudre
- Sel
- Poivre
- Sucre

Préparation

Préparation du riz thaïlandais

1. Proportionner le riz et l'eau : 1 1/8 tasse de l'eau avec une tasse de riz
2. Bien laver le riz sous l'eau froide (2x au minimum)
3. Chauffer l'eau et le riz à feu moyen dans une casserole
4. Remuer de temps en temps jusqu'au moment où l'eau est complètement absorbée
5. Continuer à feu doux de faire cuire le riz pour 5 à 10 minutes

Préparation de la sauce et de la viande

1. Laver les poulets
2. Presser les jus de citron
3. Mariner les poulets avec le jus de citron et laisser- les environ 15 minutes
4. Passer toutes les épices (sauf le clou de girofle et fruit de tamarin) avec une cuillère à soupe d'huile au mixer
5. À feu doux : faire cuire les épices, les poulets et le clou girofle pour trois minutes (ne pas oublier à remuer de temps en temps)
6. Ajouter le lait de coco, un peu du sucre, la feuille de citron (rappée), le tumeric et le laurier
7. Saler et poivrer
8. Laisser cuire sur feu doux



Bon appétit ! / Selamat makan !

Dessert : Božský štrúdl

Ingrédients



- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 3 pommes
- 3 poires
- 84g de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère de cannelle

- la moitié d'une petite bouteille du rhum de canne
- la moitié d'un paquet de chantilly
- noix de coco rapé
- 50g de noisettes

Préparation

1. Faire tremper les raisins secs dans du rhum
2. Couper les pommes et les poires en quarts, enlever l'intérieur, les coupés en morceaux plus petits
3. Les mettre avec du cannelle et du sucre vanillé dans un bol
4. Ajouter les raisins trempés et les noisettes et mélanger tout
5. Couper la pâte en deux parties et les étaler afin qu'elles soient plus fines
6. Remplir chaque partie avec une moitié du mélange
7. Fermer les pâtes et faire de petits trous avec une fourchette
8. Mettre des œufs dessus pour qu'elles soient dorées
9. Laisser cuire dans le four
10. Préparer la chantilly



Bon appétit ! / Dobrou chuť!

La plupart des
Indonésiens aiment
manger pimenté.
Sans piment,
on ne mange pas !



Gulai Ayam ("poulet Gulai")

plat traditionnel indonésien de poulet cuit
dans une sauce au curry jaune...
épicé, riche et succulent. Il est
originaire de l'ouest de Sumatra (Padang).



INDONESIE

2^{ème} place mondiale en
terme de bio-diversité.
Connais-tu le tigre de Su-
matra, le dragon de Ko-
modo ou l'orang-outan de
Borneo ?



17.800 îles : le plus grand archipel
au monde

Population :
252 millions
(4^{ème} pays le plus peuplé
au monde)

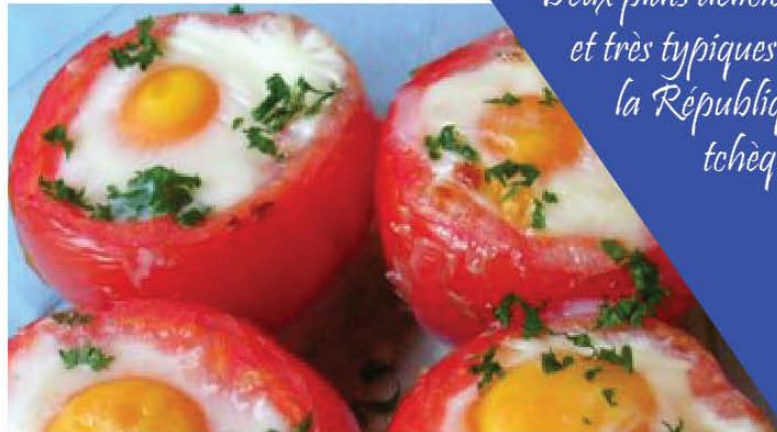


Que mangeons-nous aujourd'hui?



Božský štrúdl
strúdl aux pommes et poires

Tomates et œufs farcis



*Notre cuisinière tchèque a préparé
un "strúdl aux pommes et poires"
et une salade avec des œufs
farcis comme
entrée.*

*Deux plats délicieux
et très typiques de
la République
tchèque.*

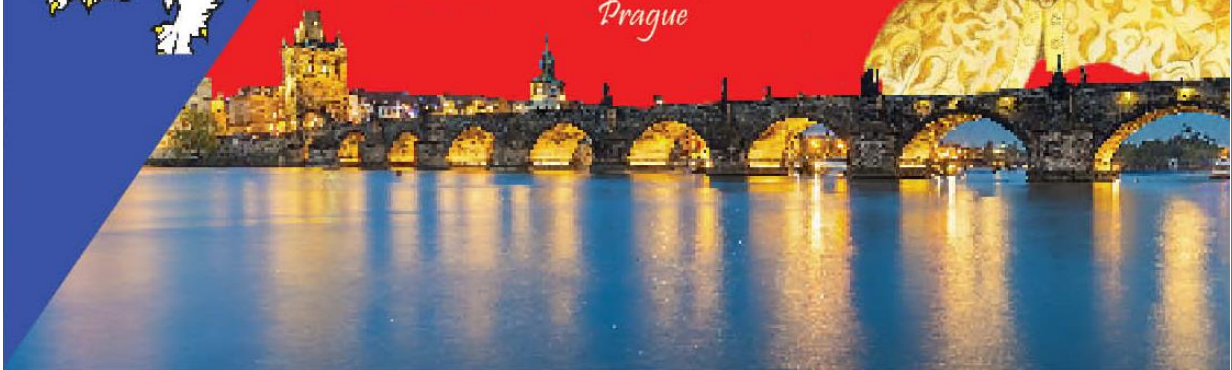
*Comme vous pouvez voir, il y a une relation
entre le symbole national du Luxembourg
et celui de la République tchèque.*



Le roi tchèque Charles IV issu de la dynastie luxembourgeoise

Sous ce roi :

*Prosperité du pays au niveau de la culture
Fondation de l'université
Prague comme centre culturel en Europe
Construction du pont le plus connu de
Prague*

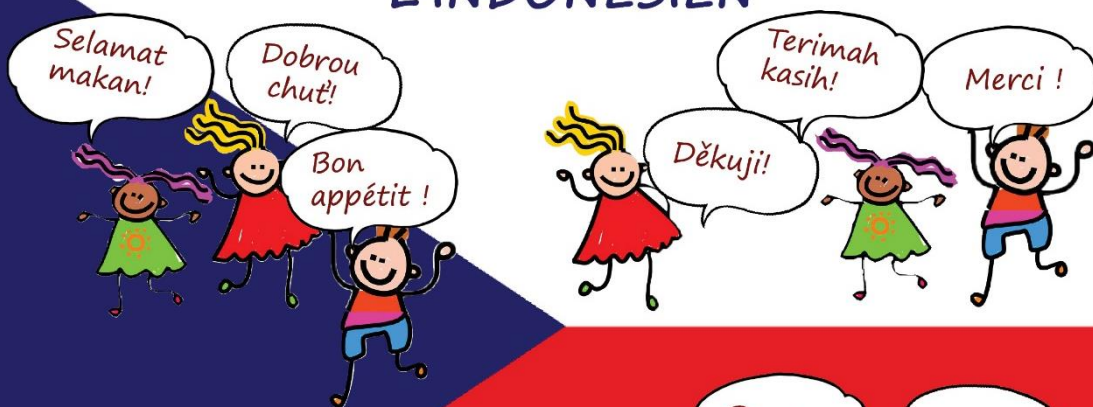


APPRENDRE LE TCHÈQUE ET L'INDONÉSIE

L'indonésien est la langue officielle de la République d'Indonésie et est une des formes du malais.



APPRENDRE LE TCHÈQUE ET L'INDONÉSIE



Bien que le tchèque soit une langue très difficile avec 7 cas, il vaut l'effort d'apprendre quelques expressions comme
"Láska prochází žaludkem."
« L'amour passe par l'estomac. »

