



## Atelier de cuisine, le Mardi 23 janvier 2024



L'enthousiasme ressenti lors du premier atelier de cuisine chez Nicole, en décembre dernier, n'est pas retombé comme un soufflé ! Loin de là, nos participants à l'atelier du jour vinrent avec leur bonne humeur contagieuse, nichée au creux de leur tablier.

De fait, Nadine, notre hôtesse du jour, nous a invités à un beau voyage en nous faisant découvrir des recettes asiatiques.

Tout d'abord, elle nous proposa de confectionner des nems, plat emblématique du Vietnam qui représente la tradition, la quintessence de la cuisine locale. Le nem est connu aussi sous le nom de « rouleau impérial » car autrefois, il était servi uniquement aux rois et aux nobles. Autant dire que nous étions devant un défi royal !



La farce étant élaborée, l'opération la plus délicate restait la formation des nems. Après avoir ramolli la galette de riz dans de l'eau, l'avoir posée délicatement sur un torchon, il fallait déposer la farce en bas en la centrant sur la largeur, puis commencer à rouler par le bas, sur un tour, en collant bien la galette à la farce, replier à gauche et à droite, finir vers le haut en laissant le moins d'espace possible sous la galette.

Une sensation de roulis ? Mais non, un bon tour de main suffit que Florence, Isabelle, Nadine, Jocelyne, Jean-Pascal eurent tôt fait d'acquiescer !

Puis, nous sommes passés à l'atelier pliage. Nous allons apprendre à travailler la feuille de brick en vue de façonner le fameux samoussa, un des fleurons de la gastronomie indienne.



Il faut dire que ces petits triangles de pâte feuilletée, remplis d'un mélange savoureux, épicé, de légumes, de viande ou de fruits de mer ont conquis les papilles du monde entier.

Mais avant la dégustation, nos amis se sont donc prêtés à un exercice de dextérité et de coordination des mouvements.

Bigre, la consigne était de placer une petite cuillère de farce sur l'une des extrémités de la pâte, de ramener le coin vers le bas de manière à former un triangle, de reporter successivement le triangle de bas en haut et de haut en bas et pour finir, de coincer le restant de la feuille à l'intérieur du samoussa afin de le fermer hermétiquement.



In fine, chacun avait le sourire aux lèvres, le résultat était séduisant !

Cet atelier fut une nouvelle occasion, s'il en était besoin, de démontrer l'importance de la rencontre, du plaisir de partager, du bien-être ensemble.

Un chaleureux merci à Nadine !

Marie-Josée