

Bécassine est en Inde : Bécassine a commencé la nouvelle année en Asie dans un pays haut en couleurs. Elle a ramené dans sa valise un éléphant et de très jolis contes.



Découverte de l'Inde :

Lundi 22 janvier, Mme Sharma, la maman d'Ishaan est venue nous parler de l'Inde. Elle nous a parlé de l'alphabet, des coutumes (fête de la couleur), de l'uniforme des élèves, des animaux que l'on peut rencontrer, des divinités. Elle nous a fait goûter des petites graines.



Nan Khatai,

Ingrédients

- 80 g de ghee (ou de beurre)
- 70 g de sucre glace
- 125 g de farine de blé
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 g de semoule à dessert
- ½ c à c de cardamome en poudre
 - 1 à 2 c à s de lait
 - Quelques pistaches



PRÉPARATION

1. Mélanger le ghee (le beurre) et le sucre glace.
2. Incorporer la farine et la poudre d'amandes préalablement tamisées, la semoule et la cardamome.
3. Ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait tiédi afin d'obtenir une pâte bien souple. Pétrissez le tout quelques minutes.
4. Fariner vos mains puis façonner des petites boules de pâte. Appuyer au centre pour les aplatir légèrement et décorer de pistaches. Placer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer, ils vont légèrement gonfler à la cuisson.
5. Enfourner pour 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C (th6) jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés (à ce stade, ils peuvent sembler encore un peu mous, mais ils vont finir de cuire et durcir hors du four)
6. Laisser refroidir quelques minutes avant de les enlever de la plaque)

Anniversaires du mois :

