



**LES
MEILLEURES
PETITES
RECETTES
DU MONDE**

MEETING DIVERSITY



Meeting
DIVERSITY



**LES
MEILLEURES
PETITES
RECETTES
DU MONDE**

MEETING DIVERSITY



12 PAYS
12 RECETTES

SOMMAIRE

07. PRÉFACE

08. CONCEPT

RECETTES

10. BACALHAU À BRÁZ
Chef Luís - Portugal

14. GROMPEREKICHELCHER
Chef Jeremy - Luxembourg

18. GAUFRES DE LIÈGE
Chef Maud - Belgique

22. BOULETTES KIEVIENNES
Chef Nastasia - Ukraine

26. MUSAKA
Chef Tarik - Bosnie

30. FIDJOSOS DE BANANE
Chef Alicia - Cap Vert

34. SOUP TOM YUM
Chefs Delphine et Isabel - Thaïlande

38. BIGOS et CHRUST FAWORKI
Chef Olivier - Pologne

42. PITA AU FROMAGE
Chefs Zana, Din et Dardan - Kosovo

46. BOEUF SAUCE GOMBO FAÇON YOROUBO
Chefs Bryan et Kevin - Nigeria

50. LA CHORBA I GALETTE KABYLE "ARHLUM"
Chefs Lamya et Ryad - Algérie

54. APSARULLID
Chef Allan Brandon - Estonie

58. PHOTO PERSONNEL

60. JO et LIE

PRÉFACE



En découvrant le livre de cuisine les meilleures petites recettes du Monde – Meeting Diversity II, nous tenons à féliciter le travail fourni par les enfants, parents et équipe socio éducative des Maisons Relais Galaxie et Nonnewisen.

Le collège des bourgmestre et échevins de la Ville d'Esch-sur-Alzette est convaincu que l'éducation formelle, l'école et l'éducation non formelle qui est assuré par les Maisons Relais sont des piliers importants pour garantir l'intégration, le concept de la diversité et le principe de l'égalité des chances d'une manière optimale.

La promotion des connaissances des langues et la transmission des valeurs ont toujours été des atouts au Luxembourg, permettant de bien se mouvoir dans notre société multi culturelle.

Les différentes cultures que nous rencontrons dans notre pays sont d'une richesse inestimable.

Ces projets que réalisent les Maisons Relais sont des moyens excellents pour favoriser le dialogue interculturel au profit de toute la société, afin de pouvoir respecter la dignité, l'identité et la personnalité de chaque peuple.

Il nous tient à cœur de remercier particulièrement les enfants et leurs familles pour la réalisation de ce beau livre de cuisine et traditions, ainsi que le personnel socio-éducatif avec leurs responsables des Maisons Relais.

Nous vous encourageons à continuer de promouvoir la diversité et nous attendons avec impatience vos futures réalisations.

Le collège des bourgmestre et échevins de la Ville d'Esch-sur-Alzette.



Vera Spautz



Daniel Codello



Jean Tonnar



Henri Hinterscheid



Martin Kox



www.esch.lu

LES MEILLEURES PETITES RECETTES DU MONDE

MEETING DIVERSITY



Après le grand succès de notre exposition «**Meeting Diversity/Vivons ensemble - les enfants ont la parole**», nous avons le plaisir de présenter notre deuxième projet «**Meeting Diversity II- les petites meilleures recettes du monde.**».

Comme l'année dernière les deux équipes de la Maison Relais Galaxie et Nonnewisen se sont mises ensemble pour encadrer et superviser le projet. Elle a été réalisée avec des enfants du cycle 1 allant au cycle 4 de la Maison Relais Galaxie et Nonnewisen.

Le concept cette fois-ci, a consisté à réaliser un livre de cuisine, en couleur avec photos et des recettes qui viennent du monde entier. Les enfants et leurs parents ont ajouté des citations, des extraits de poèmes, des photos de vacances et une note typique de leur pays d'origine. La cuisine était un moyen idéal pour rassembler les enfants et parents des différentes nationalités.

Nos Maisons Relais à Esch présentent une grande diversité culturelle et pour les enfants et leurs parents ce fut l'opportunité de partager leurs cultures culinaires et leurs traditions. Ils nous ont ouvert leurs portes pour nous faire découvrir la diversité de leur pays d'origine.

La table c'est l'endroit de partage et de convivialité par excellence pour rapprocher les différentes cultures du monde et facilite ainsi la communication entre les gens.

Le monde d'aujourd'hui, dans son processus de globalisation nous amène peu à peu à une standardisation alimentaire. Nous sommes d'avis qu'il est important de sauvegarder les recettes traditionnelles des différentes

cultures et de maintenir ainsi la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Manger ce n'est pas seulement subvenir à des besoins physiologiques mais également une affaire de plaisir et de santé.

Nous remercions chaleureusement les responsables de la commune d'Esch, notre Bourgmestre, Madame Vera Spautz, Monsieur Tonnar, échevin en charge des structures d'accueil et de l'enseignement, tout le collège échevinal ainsi que Madame Nicole Jemming du service à l'égalité des chances et Monsieur Laurent Zimmer, gestionnaire administratif des Maisons Relais. Nous remercions nos équipes socio-éducatives de la Maison Relais Galaxie et Nonnewisen. Un grand merci aux parents pour leur collaboration et pour leur temps qu'ils ont consacré à la réalisation de ce projet.

Merci à tous les enfants, ce fut un réel plaisir de travailler avec eux.

Maintenant préparez-vous pour un voyage plein de saveurs qui va chatouiller vos papilles gustatives.

Bon appétit!

«La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile»

Jean Anthelme Brillat Savarin

Sylvia Marques et Sandy Vitali

Chargées de Direction/Coordinatrices du Projet
MRE Galaxie et MRE Nonnewisen



Portugal

**BACALHAU
À BRÁZ**

Chef Luís

INGRÉDIENTS:

- 400gr de morue
- 500gr de pommes de terre
- 5 oeufs
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- persil
- olives noirs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives

Laisser dessaler la morue dans de l'eau (que vous renouvelez régulièrement) environ 24h avant de commencer la préparation. C'est indispensable à la bonne réalisation de ce plat car sinon, ce serait immangeable, trop salé !

Découper la morue en petits morceaux, en retirant méticuleusement les arêtes. Faire revenir les oignons et l'ail émincé dans l'huile de tournesol et l'huile d'olive. Faire revenir pendant 5 min les morceaux de morue avec l'oignon et l'ail. Réserver.

Découper les pommes de terre en frites très fines. Les plonger dans la friteuse pour qu'elles soient précuites (et non cuites) !

Mélanger les frites, la morue, les oignons et l'ail ensemble dans la poêle. Refaire chauffer pendant 5 minutes.

Battre les œufs en omelette, saler, poivrer. Mettre cette préparation avec la morue 1 minute avant la fin de la cuisson. Laisser chauffer quelques instants tout en remuant (faire attention à ne pas cuire les œufs). Saupoudrer de persil et mélanger. Décorer d'olives noires et de tomates cerises.

YUM



PORTUGAL

ESCH

Je m'appelle Luis et j'ai 11 ans. Je suis né au Luxembourg mais mes origines sont portugaises. Voici une légende de mon pays d'origine, la légende du Coq de Barcelos.

Dans la petite ville de Barcelos un pèlerin se rendant à Saint Jacques de Compostelle fut soupçonné par les habitants d'un crime et fut condamné sans preuve à être pendu. L'accusé implora Notre Dame qu'elle fasse un miracle pour prouver son innocence. Il montra un coq rôti qui était sur la table et exclama que le coq chantera au moment où on le pendra. Le miracle arriva et le condamné fut libéré. Le coq de Barcelos fut érigé des années plus tard en hommage à la Vierge et à St.Jacques. Il est devenu un symbole de foi, de justice et de chance qui s'étendit à la région de Barcelos puis au Portugal tout entier.

Portugal





Luxembourg

GROMPEREKICHELCHER

Chef Jeremy

Galettes de Pommes de Terre

INGRÉDIENTS:

- 12 pommes de terre moyennes
- 2 échalotes
- 3 brins de persil
- 2 oeufs
- sel, poivre, noix muscade
- 10ml d'huile
- 30gr de beurre ou de saindoux

Râper les pommes de terre assez grossièrement. Mettre cette masse sur un torchon de cuisine bien propre, refermer le torchon sur les pommes de terre et bien presser pour en faire sortir un maximum de liquide. Hacher finement les échalotes et le persil avant de les incorporer aux pommes de terre. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. Ajouter les œufs entiers et bien mélanger le tout. Faire chauffer le saindoux ou un mélange de beurre et d'huile dans une poêle. Y déposer une bonne cuillère à soupe de pâte qui sera légèrement aplatie à la fourchette. Cuire les galettes des deux côtés pendant 1 à 2 minutes, selon leur épaisseur. Égoutter les galettes sur du papier absorbant avant de servir. Vous pouvez préparer les Gromperekichelcher à l'avance et les réchauffer au four. Ces galettes sont délicieuses en accompagnement d'une rustique Bouneschlupp ou d'un bon rôti.

YUM



LUXEMBOURG

ESCH

Moi je m'appelle Jeremy et j'ai 9 ans. J'aime mon pays qui offre énormément de diversité culturelle. Luxembourg-ville, la capitale, a été la première ville à afficher deux fois le titre de "capitale européenne de la culture", en 1995 et en 2007. Le pays dispose de grandes infrastructures culturelles et modernes. Très connu est le monument du souvenir "Gëlle Fra" (femme en or). Il est dédié aux soldats luxembourgeois tombés durant les deux grandes guerres mondiales.



Belgique

GAUFRES DE LIÈGE

Chef Maud

INGRÉDIENTS:

750gr de farine fluide
270gr de lait tiède
7gr de levure
10 à 15gr de sel
400gr de beurre ou autre graisse
3 oeufs entiers + 2 jaune d'oeufs
1 sachet de sucre vanillé
500gr de sucre perlé

Préparer l'appareil à gaufres en mélangeant la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et la levure délayée dans le lait tiède.

Laisser lever entre 30 et 45 minutes près d'un radiateur ou dans un autre endroit à plus ou moins 24 degrés. Incorporer le beurre pomadé. Incorporer le sucre perlé. Laisser reposer minimum 30 minutes. Préparer de pâtons de +/- 100gr. Cuire de 3 à 4 minutes dans un gaufrier bien chaud.

YUM





Bonjour, je m'appelle Maud, j'ai 12 ans. Ma mère est d'origine belge et mon père luxembourgeois. J'aime beaucoup la Belgique et surtout les artistes belges. Un de mes préférés est Paul Van Haver, surtout connu en tant que Stromae, il est un auteur-compositeur-interprète mondialement connu. Cette star internationale est née le 12 mars 1985 en Belgique. Ma chanson préférée est "Papaoutai".



Ukraine

YUM



BOULETTES KIEVIENNES

Chef Nastasia

INGRÉDIENTS:
4 filets de poulet
100gr de beurre
2 œufs
chapelure
sel, poivre, persil



Coupez les filets de poulet en morceaux de 10cm de longueur et de 5cm de largeur. Battez les œufs et ajoutez-y une pincée de sel et du poivre. Puis, placez-y les morceaux de poulet. Enroulez ces morceaux de poulet de chapelure et répétez ce processus encore une fois. Placez un morceau de beurre au milieu de chaque morceau de poulet. Enroulez chaque morceau sur lui-même et fixez avec des cure-dents en bois. Rôtissez dans une grande quantité d'huile végétale.
Bon appétit! / Crawlmo!



UKRAINE

ESCH

PRIVET je m'appelle Nastasia et j'habite au Luxembourg.
PRIVET veut dire Bonjour en ukrainien. Ma mère est née
en Ukraine. Moi j'y étais déjà 5 fois pour rendre visite à mes
grands-parents. La capitale de l'Ukraine s'appelle Kiev où se
trouve la statue de la Mère-Patrie. Elle fait partie du musée de la
Grande Guerre patriotique de Kiev.



Bosnie

MUSAKA

Chef Tarik

INGRÉDIENTS:

- 500gr de viande hachée bœuf
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons moyens
- 1 verre de lait
- 5 œufs
- farine
- sel et poivre

Dans une casserole mettre de l'huile et faire dorer dedans les oignons finement découpés. Puis ajouter un peu d'eau pour que les oignons deviennent transparents. Après ajouter la viande hachée, le sel, le poivre et mélanger jusqu'à ce que la viande soit cuite. Vous pouvez ajouter de l'eau au fur et à mesure pour que ça ne brûle pas. Ensuite éplucher les pommes de terre et découpez-les en rondelles. Prendre un récipient pour le four et mettre sur le fond les rondelles pommes de terre, sur les rondelles de pommes de terre mettre la viande, puis recouvrir la viande avec le reste de pommes de terre. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le tout soit couvert et mettre au four.

Laisser au four jusqu'à ce que l'eau s'évapore, ça prend plus ou moins 30 minutes. Après 30 minutes regarder si les pommes de terre sont cuites ceci avec une fourchette. Si les pommes de terre sont cuites sortir le récipient du four. Dans un bol mettre les 5 œufs, un verre de lait et une cuillère à soupe de farine. Mélanger bien et ajouter du sel. Après avoir bien mélangé, verser cette sauce par-dessus la préparation que vous avez sortie du four et remettre le tout à nouveau au four.

La moussaka serbe est prête quand la croûte est dorée et croustillante.

YUM



BOSNIE

ESCH

Mon nom est Tarik j'ai 10 ans et je suis né au Luxembourg mais j'aime beaucoup mon pays d'origine la Bosnie.

Bonjour = Zdravo

Comment allez-vous? = kako je tebi?

Je m'appelle = Moje ime je....

Merci = Fala

Au revoir = Vidime se





FIDJOSOS DE BANANE

Chef Alicia

INGRÉDIENTS:

500gr de farine de maïs
5 bananes jaunes ou brunes
1 c. à soupe de sucre
½ c. à café de sel
1 paquet de levure chimique

Bien écraser les bananes avec le mixeur. Puis ajouter les œufs, le sel et le sucre ensuite ajouter la farine de maïs et la levure. Après chauffer de l'huile dans une friteuse. Ensuite prendre le mélange avec une cuillère à soupe et plonger dans la friteuse +/- 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit toute fine. Sortir le « Fidjoso » et le mettre dans un papier absorbant. Il ne faut pas mettre plus de 6 cuillères de pâte à chaque fois.

YUM



Cap Vert

CAP VERT

ESCH

Je m'appelle Alicia j'ai 7 ans, je suis née au Luxembourg. Je passe régulièrement des vacances au Cap Vert. J'aime beaucoup jouer. Un divertissement roi au Cap Vert, c'est bien l'Uri, ou Ouril, que l'on connaît mieux sous le nom d'Awalé, rependu depuis l'éternité dans toute l'Afrique puis exporté plus récemment en Amérique du Sud et en Asie.

Il n'y a pas d'âge pour y jouer et toutes les conditions sociales se retrouvent pour s'affronter devant le plateau de jeu, morceau de bois plus au moins travaillé dans lequel ont été creusés douze trous circulaires.





Thaïlande

SOUPE TOM YUM

Chefs Delphine et Isabel

INGRÉDIENTS:

- 3 tasses de bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe de pâte de Tom Yum
(pâte d'épices que l'on trouve dans les épiceries asiatiques)
- ½ gousse d'ail émincée
- 3 brins de citronnelle hachée
- 2 feuilles de citron kaffir (ou de lime)
- 2 poitrines de poulet sans la peau,
coupées en fine lanières
- 110g (1/2 casseau) de champignons
frais tranchés finement
- 1 cuillère à soupe de sauce de poisson
- 1 cuillère à soupe de jus de lime
- 1 cuillère à thé de piment chili vert frais, haché
- 1 bouquet de coriandre fraîche, hachée
- 1 brin de basilic frais haché

Dans une grande casserole, portez le bouillon de poulet à l'ébullition. Incorporez la pâte Tom Yum et l'ail, et faire cuire pendant 2min. Ajoutez la citronnelle, les feuilles de kaffir ou de lime et le poulet.

Laissez mijoter le tout environ 5min, jusqu'à ce que le poulet soit cuit ou qu'il ne rejette plus de jus de viande clairs. Ajoutez les champignons, la sauce de poisson, le jus de lime et le piment vert. Laissez cuire jusqu'à ce que toutes les saveurs des ingrédients soient bien unis. Retirez du feu et servez bien chaud après avoir saupoudré la coriandre et le basilic.

YUM



ESCH

THAÏLANDE

Nous aimons le chant et la danse et nous sommes bilingues ; nous parlons couramment luxembourgeois et thaïlandais.

Coutume thaïlandaise:

Une des coutumes thaïes est le « Waï », geste de salutation très semblable au Namaste des Indiens. Utilisé pour le bonjour, l'adieu, il apparaît sous différents styles qui ont tous la même signification : normalement un thaï fait une « révérence » avec les mains comme geste de prière.



DE MÊME QU'UNE GRANDE
DISTANCE RÉVÈLE UN BON
CHEVAL, LE TEMPS RÉVÈLE UNE
PERSONNE DE BIEN.

BIGOS

INGRÉDIENTS:

1kg de choucroute crue
500g d'épaule de veau
500g d'échine de porc
300g de poitrine fumée
3 saucisses (type Strasbourg)
1 boîte de girolles déshydratées
(ou mélange de champignons forestiers)
100g de concentré de tomates
3 oignons
3 gousses d'ail
20g de paprika doux moulu
un peu de thym
un peu de laurier

Choucroute Polonaise au Paprika

Emincez les oignons. Coupez le veau, le porc et la poitrine fumée en dés. Faites revenir le tout dans une cocotte avec un peu d'huile. Une fois que la viande est dorée, ajoutez le paprika et le concentré de tomates, puis mouillez à hauteur avec de l'eau froide. Portez le tout à ébullition. Pendant ce temps, rincez et essorez (comme une éponge) la choucroute. Une fois l'ébullition obtenue, incorporez progressivement la choucroute en mélangeant régulièrement. Ajoutez l'ail, le thym et le laurier. Salez, puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 en remuant régulièrement. Pendant ce temps, faites tremper les champignons et coupez les saucisses en rondelles. Ajoutez-les à l'ensemble et laissez cuire encore 30min.

CHRUST FAWORKI

INGRÉDIENTS:

200g de farine
3-4 cuillères à soupe de crème fraîche bien épaisse
1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
(ou vodka/rhum pour les adultes !)
huile pour la friture
100g de sucre glace (sucre en poudre)

Versez la farine dans une jatte, ajoutez la crème fraîche, les jaunes d'œufs, une pincée de sel et l'alcool. Travaillez le tout pour en obtenir une pâte lisse et homogène qui ne colle plus. Saupoudrez le plan de travail avec de la farine. Aplatir la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir une pâte très fine (2mm). Découpez la pâte en forme s diagonales. Faire une incision en longueur dans chaque morceau. Passez le bord droit dans le trou et le faire sortir par la droite. Frire ensuite dans une poêle dans l'huile en les retournant. Une fois dorées, posez -les sur un papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace.



Chef Olivier



Pologne

YUM

POLOGNE

ESCH

Dzień dobry, je suis Olivier, j'ai 5 ans et je suis né au Luxembourg.
Mes parents sont nés en Pologne.
Nous partons régulièrement là-bas pour passer nos vacances.

La Pologne propose aux touristes une offre culturelle riche et diversifiée. Les personnes intéressées y trouveront une multitude de festivals musicaux, de musées abritant de riches collections d'art ancien et contemporain, d'opéras, de sociétés philharmoniques, de théâtres et de cinémas au répertoire attractif, mais encore des événements et spectacles à thème.



UN HÔTE CHEZ SOI,
C'EST DIEU DANS LA MAISON.

YUM

Kosovo

PITA AU FROMAGE

Chefs Zana, Din et Dardan

INGRÉDIENTS:

- 20 cuillères à soupe de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de fromage blanc ou 1 pot de fromage (l'équivalent d'un yaourt)
- 2 petites tasses d'eau
- 1 petite tasse d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

Bien pétrir le tout, et ne pas hésiter à ajouter de la farine au fur et à mesure que vous pétrissez, afin que la pâte ne colle pas. Faire de petites boules de pâte, bien étaler au rouleau.

Mettre 1 poêle assez profonde à chauffer, y verser de l'huile de tournesol.

Plonger une à une les galettes dans l'huile bien chaude. Les retirer une fois qu'elles sont dorées des deux côtés. On peut y ajouter du fromage coupé en lamelles (genre tomme, emmental ou autre).



KOSOV@

ESCH



Bonjour=Mirëdita

Nous sommes Din, 8 ans, Zana, 5 ans et Dardan, 10 ans et nous sommes nés au Luxembourg. Nos parents sont des albanais du Kosovo. Ce qui nous plaît est le folklore albanais.

La culture:

La culture des Albanais du Kosovo est très étroitement liée à celle des Albanais d'Albanie.

La **musique albanaise** est celle pratiquée en Albanie, mais aussi par les nombreuses communautés émigrées en Italie, au Kosovo et en Macédoine.

Elle présente des caractéristiques tout autant archaïques, préservées par le relief et le régime, que métissées, par l'influence byzantine, ottomane, persane, arabe, grecque ou des Balkans.



BONJOUR = MIRËDITA

Nigeria

BOEUF SAUCE GOMBO FAÇON YORUBO

Chefs Bryan et Kevin

INGRÉDIENTS:

- 2 oignons (1 gros et 1 petit)
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 500g de ragout de bœuf ou autre viande à bouillir
- 300g de crevettes décortiquées
- 500g de gombo
(légume tropical aussi connu sous
le nom anglophone de oca)
- huile d'arachide ou de tournesol
- sel, poivre, poudre de gingembre
- piment antillais frais (en option)

Faire bouillir la viande (de préférence dans une marmite à vapeur c'est plus rapide) avec du sel du poivre et de la poudre de gingembre puis réserver. Faire revenir les crevettes dans une poêle avec juste un peu de sel puis réserver.

Mixer 1 gros oignon, la boîte de tomate et les 2 gousses d'ail ensemble puis faire griller le tout dans une poêle profonde avec assez d'huile.

Bien remuer jusqu'à ce que la sauce tomate commence à s'épaissir, cela doit devenir un peu pâteux.

Ajouter du sel, du poivre et de la poudre de gingembre puis ajouter l'eau de la viande et le piment (option).

Laisser cuire environ 10 minutes en remuant régulièrement puis ajouter la viande et retirer du feu.

Couper tout le gombo en tout petit morceau (ne pas mixer, ça noircit le gombo), le mettre dans une casserole avec un petit oignon émincé et le recouvrir à peine avec de l'eau.

Le cuire en remuant sans cesse avec un fouet. Bien remuer le gombo afin qu'il soit assez gluant. Vers la fin de la cuisson (15 minutes), saler et ajouter les crevettes.



NIGERIA

ESCH

Nous sommes nés au Luxembourg et chez nous à la maison, nous parlons anglais et igbo. A l'école et à la maison relais, nous parlons luxembourgeois, mais nous comprenons également le français.

Le Nigeria compte un grand nombre de langues. Trois langues ont le statut de langues majeures : le haoussa, l'igbo et le yoruba. Elles sont enseignées dans le système scolaire, où chaque élève doit en apprendre au moins une.

Les Igbo sont une ethnie habitant le sud - est du Nigeria. Ils constituent 18 % de la population du pays et donc, représentent ainsi le 3e groupe ethnique le plus important du pays. Ils parlent la langue igbo, une langue de type nigéro - congolais. Ce sont des agriculteurs majoritairement chrétiens, dont la société est basée sur un système de classes d'âges.



LA CHORBA

INGRÉDIENTS:

250g de viande d'agneau
2 oignons + 3 tomates
1 bouquet de coriandre
2 branches de céleri
2 carottes + 1 courgette
1 bonne poignée de pois chiches
1 grand bol de cheveux d'ange (ou vermicelles)
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 navet + ½ verre à thé d'huile
sel, poivre noir, curcuma, paprika, gingembre
en poudre, rassel hanout
1 petite botte de na3na3 el ftour ficelée
(menthe sauvage)

GALETTE KABYLE 'ARHLUM'

INGRÉDIENTS:

1kg de semoule fine ou extra fine
1 tasse d'huile de table
1 tasse d'huile d'olive
sel
2 verres d'eau

Epluchez et découpez grossièrement les légumes. Coupez la viande en petits morceaux et les faire revenir dans une cocotte avec de l'huile. Mixez les oignons et les tomates. Ajoutez-les à la viande et laissez revenir. Ajoutez les épices et le sel et les légumes. Ajoutez le céleri branche et feuille ficelée. Arrisez d'eau (environ 1-1,5l) et portez à l'ébullition pendant 20min. Ajoutez le concentré de tomates et un autre litre d'eau. Fermez la cocotte et laissez cuire. Une fois votre viande et légumes sont bien cuits, faites passer la chorba dans une grande passoire ou le haut du couscoussier. Retirez les carottes, le navet, le céleri, la viande et remettez le reste avec le bouillon. Passez les légumes dans le moulin à légumes. Portez le tout à ébullition. Ajoutez la botte de na3na3 el ftour ficelée, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Attendez que l'eau bouille réellement. Ajoutez les cheveux d'ange tout en remuant sans baisser le feu. Les cheveux d'ange cuisent très vite, il faut compter environ 10min. Retirez du feu et découpez les morceaux de viande et les remettre dedans. Au moment du service parsemez de coriandre ciselée.

Dans un grand saladier assez large, versez la semoule fine, le sel et les huiles. Mélangez en frottant bien entre les mains afin que la semoule absorbe bien l'huile. Incorporez l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène, ni trop dure, ni trop molle qui se rassemble facilement. Roulez en boule et laissez reposer quelques minutes le temps de faire chauffer votre plaque de cuisson ou une poêle. Pour étaler la pâte en effectuez un mouvement circulaire du centre vers l'extérieur afin d'obtenir un disque bien rond de 1 cm d'épaisseur voir moins. Tournez de face et continuez d'aplatir pour former le disque. Une fois terminé, posez délicatement la galette sur la plaque de cuisson, et piquez à la fourchette afin que la vapeur aide à la cuisson. Réglez le thermostat. La galette doit dorer et non griller. Délicatement, faire des rotations afin qu'elle dore de partout. Quand la première face est bien dorée, la retourner. Appuyez légèrement sur une partie de la galette en la faisant glisser en un mouvement d'aller-retour pour la faire dorer. Refaire de même pour toute la galette. Lorsqu'elle est bien dorée de partout. La retirer. Coupez-la en deux puis en quatre et laissez refroidir.

Algerie



YUM

Chefs Lamya
et Ryad

Meeting
DIVERSITY

ALGERIE

ESCH

Nous avons 6 et 9 ans et nous sommes nés en France, mais vivons au Luxembourg. Nous nous sentons proches de notre culture algérienne et notre maman nous prépare le meilleur couscous du monde.

La culture algérienne est riche, variée et très ancienne, chaque région, chaque ville ou oasis constitue un espace culturel particulier. Les premières manifestations culturelles sont vieilles de milliers d'années, tels les fascinants témoignages d'art rupestre du Tassili N'Ajjer, en passant par tous les beaux édifices érigés tout au long de l'histoire de ce pays, en arrivant à l'artisanat toujours très présent et richissime. L'art algérien reflète les chapitres d'histoire qu'a connus ce pays et les différentes influences qu'il a eues.



Estonie

KAPSARULLIB

Chef Allan Brandon

Feuilles de Chou Farcies

INGRÉDIENTS:

1kg de chou blanc
 400g de viande hachée
 1dl d'eau
 1 grand oignon haché
 1 gousse d'ail
 1dl de riz
 crème fraîche
 sel et poivre
 paprika, aneth

Faire cuire le riz. Enlevez les feuilles couvrant le cœur du chou. Plongez le chou dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Faire bouillir pendant environ 10min, le temps que les feuilles extérieures aient ramolli. Les enlever à l'aide d'une écumoire et les disposer dans un grand plat. Continuer la cuisson, en enlevant tour à tour les feuilles qui sont cuites. Chauffer un peu d'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et la viande hachée. Mélanger la viande hachée, l'eau, le riz et les épices pour former une pâte homogène. Enlevez la nervure centrale des feuilles de chou. Mettre le mélange sur chaque feuille et replier les bords pour former des rouleaux. Beurrer un plat allant au four et y déposer les rouleaux ainsi obtenus. Mettez quelques gouttes d'huile sur chacune d'entre elles et saupoudrer de sel fin. Mettez la crème fraîche.

Cuire à four très chaud environ 30min. Couvrez les rouleaux d'une feuille de papier aluminium et laissez mijoter à 175°C jusqu'à ce que les rouleaux soient dorées.

A mi-cuisson, retournez les rouleaux et salez l'autre côté.



YUM

ESTONIE

ESCH

Tere (Bonjour), je m'appelle Allan Brandon, j'ai 7 ans et je suis d'origine estonienne.

Je suis né au Luxembourg et ma sœur et moi-même nous parlons couramment le luxembourgeois avec notre père. Avec notre mère, nous parlons estonien.

Le pays est bordé au nord par le golfe de Finlande, à l'ouest par la Suède, au sud par la Lettonie et à l'est par la Russie.



QUI NE PEUT REMERCIER POUR
UNE PETITE CHOSE,
NE PEUT REMERCIER POUR UNE
GRANDE CHOSE.



LES MEILLEURES PETITES RECETTES DU MONDE

MEETING DIVERSITY



Equipes socio-pédagogiques de la Maison Relais Galaxie : Aline, Anais, Chantal, Kevin, Lynn, Marisa, Michèle, Sandra, Sandy, Sylvia, Tim
Equipes socio-pédagogiques de la Maison Relais Nonnewisen : Alex, Aurélie, Christiane, Cindy, Manon, Melissa, Patrizia, Sarah, Sandy, Sylvie



J



LIE



Nous vous présentons **Jo et Lie** nos mascottes qui nous ont accompagnés tout au long de ce livre. Jo et Lie veillent à ce que tous les enfants des Maisons Relais soient respectés dans leur diversité culturelle. Leur but est d'implémenter une stratégie et une approche pédagogique sensible au genre et à la diversité et prendre en compte la diversité des populations cibles (genre, nationalité, langues, origine sociale ou ethnique, capacités physiques et psychiques, religion ou conviction, orientation sexuelle, etc.) ainsi que de prévenir les discriminations et lutter contre les stéréotypes. La pratique de Jo et Lie fait partie d'une démarche à long terme des Maisons Relais de la ville d'Esch. Jo et Lie continueront dans les prochaines années à soutenir les enfants des Maisons Relais dans d'autres projets de ce genre.

Bon appétit!

Meeting DIVERSITY



www.esch.lu

