

**ÉPICURIEN À TABLE**  
maintenant à la télé tous les samedis  
sur Réunion La Première!



Bonnes Fêtes

Le magazine terroir  
de l'Océan Indien

#40

www.eat.re



Rejoignez-nous !  
eatmagazine974



Suivez-nous !  
eat\_magazine\_974

Une belle adresse

Chez André, wopé

Hervette BOYER

# Faiseuses de laine

Hervette et son amie, Geneviève, dégagent autant de chaleur que la matière qui les a réunies un jour. Elles sont des « faiseuses de laine ... Discussion feutrée, filée, autour d'une production 100% péi.

REPAS DE FÊTES

Plus de 20  
recettes à retrouver



Visitez-nous !  
eat.re

DÉCEMBRE 2021 - JANVIER 2022

Réunion 3,50 € / Maurice Rs 125




3 789990 403509

# L'art du petit déjeuner mauricien

En vacances, le petit déjeuner est à l'honneur !

On prend le temps de se retrouver tous ensemble, au bord de la piscine privée de notre villa de vacances. La table est dressée, les oiseaux chantent, l'odeur du thé mauricien - de Bois Chéri - embaume la maison. On mêle la tradition à l'évasion et on se laisse guider de bon matin par les Concierges de Marguery Villas et Mythic Suites & Villas.

Ki nou pou manze ?

A woman is sitting in a swimming pool, holding a wooden tray with various breakfast items including bread, fruit, and a drink. The pool is surrounded by a modern villa and lush tropical landscaping. In the background, there is a large mountain under a clear blue sky.

Le premier plat de la journée est aussi coloré que le peuple mauricien ! On retrouve à travers ce moment matinal, l'empreinte des origines de cette population bigarrée. Le petit déjeuner français représenté par le traditionnel pain beurré, est la base de ce repas. On prend un bout de pain frais dans lequel on tartine du

beurre et on y glisse des gâteaux piment faits maison, cousins germains du Masala Vada d'Inde.

Pour les plus gourmands, on vous invite à ajouter des tranches de cheddar dans ce traditionnel dipain dibeer gato pima so so. Miam !

Pour la british touch, on savoure ce petit déjeuner avec un bon thé au lait, à la vanille ou nature.



Réservez dès maintenant votre prochain séjour  
à l'île Maurice avec MJ Holidays  
[www.mjholidays.com](http://www.mjholidays.com) / +230 483 50 20



## RECETTE DE LA GRAN MAMA DU GATO PIMA POUR 15 PIÈCES :

### INGRÉDIENTS

200 grammes de pois cassés jaunes (d'ball) qui ont trempé dans l'eau toute une nuit / 15g piment rouge sec haché / 1 petit bouquet de coriandre hachée / 5 ou 6 feuilles de curry fraîches hachées (caripoulé) / 30g d'oignon ciselés / 30g d'échalotes émincés / 30g de coriandre émincés / 20g cuillère à café de cumin en poudre (ti l'anis) / 5g de levure / Sel et poivre / 1/2 litre d'huile pour la friture

### MÉTHODE

Écrasez les pois cassés avec un roche carri (ou un blender) puis ajoutez tous les ingrédients. Faire des petites boulettes. Faire frire 4 min les gato pima dans une huile à environ 150°. Servir cela avec un chatini de pomme d'amour traditionnel