

ATELIER DE CUISINE MONGOLE

Booz - Ravioli

Un petit aperçu de la culture gastronomique mongole : préparation et dégustation du plat traditionnel booz.

Plat d'honneur servit aux invité(e)s, mais aussi mets principal de la fête traditionnelle Tsagaan Sar, le Nouvel an lunaire, le booz est l'un des repas emblématiques des Mongols. Popularisé partout en Asie chez les nomades comme chez les sédentaires sous différentes appellations et styles, ces raviolis représentent un véritable plat interculturel.

Une belle occasion d'enrichir le savoir-faire culinaire des français, qui ont célébré leur patrimoine immatériel, en inscrivant le repas gastronomique des Français à l'UNESCO !

Cet atelier ludique permet aux participants de travailler en binôme et d'échanger dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Déroulement de l'atelier

- Présentation des ingrédients
- Réalisation du plat en transformant les produits
- Dégustation de la création

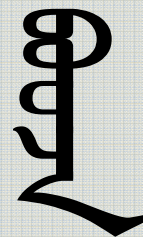
A la fin, une recette de booz sera distribuée à chaque participant pour prolonger cette découverte.

- Durée : 2h30 (1h30 de préparation et 30 min de cuisson, 30 min de dégustation et discussion)
- Public: tous, à partir de 15 ans
- Nombre de participants : 6 maximum (pour garantir l'efficacité, un petit groupe est préféré)

Spécification technique pour deux fournées de booz :

Ingrédients (fournis)

<u>Ingrédients générales</u>	<u>Ingrédients par participants</u>
500 gr de farine	80 gr de farine environ
20 cl d'eau environ (pour la pâte)	3 cl d'eau environ (pour la pâte)
600 gr du bœuf haché	100 gr du bœuf haché
8 cl d'eau environ (pour la farce)	0.10 cl d'eau environ (pour la farce)
1 gros oignon	oignon
1 gousse d'ail	ail
sel	sel
poivre	poivre
cumin	cumin
huile d'olive	huile d'olive



Ustensiles

<u>Ustensiles à fournir par l'organisateur</u>	<u>Ustensiles fournis par l'intervenante</u>
7 tabliers	7 rouleaux
7 bols pour la pâte	7 petites cuillères pour la farce
7 bols pour la farce	1 cuiseur vapeur
7 grandes planches (sinon une grande table de cuisine)	7 assiettes et couverts pour la dégustation
7 couteaux	Serviettes
1 cuiseur vapeur (si possible)	Essuie-tout