

Repas « le tour du monde des saveurs »

Conseils pratiques pour ce repas autour du monde

- Faites de petites quantités, puisque ce repas n'est qu'un goûter.
- Veillez à rester dans les temps. 25 minutes sont prévues pour ce goûter spécial.
- Il serait judicieux de demander à une personne supplémentaire de venir pour préparer les plats pendant la première partie du club.
- Présenter ce moment comme une invitation au restaurant des 5 continents. Dans le dossier « aide pratique » vous trouverez une affiche à imprimer.
- Imprimez et mettez le menu sur les tables. Si vous avez d'autres idées de plats, il suffit de changer les titres sur le menu.
- Chaque plat pourrait être présenté, avant d'être servi.
Si vous trouvez des déguisements, chaque moniteur pourrait présenter un plat en habit typique.
Sinon, vous pourriez confectionner ou trouver un chapeau représentatif.
Vous pourriez aussi vous déguiser en un animal typique du continent ou en avoir un en peluche que vous tenez.
- Pensez aux baguettes pour les chips aux crevettes. Les enfants seront ravis d'essayer de manger avec.

Au menu

Apéritif :	Milk-shake des îles (Océanie)
	Chips aux crevettes (Asie)
Entrée :	Guacamole + tortillas (Amérique)
Plat de résistance :	Des jackrivskis (Europe)
Dessert :	Salade de fruit exotique (Afrique)

Préparation

Milk-shake des îles :

Pour 8 enfants : 1 litre de glace à la vanille, 1 l de lait, 4 bananes

1. Eplucher les bananes et couper en rondelles
2. Verser dans le mixer avec la glace et le lait. Mixer pendant 1 minute
3. Verser le mélange dans des verres et décorer avec un perroquet (voir dans aide pratique)

Chips aux crevettes : à acheter en même temps que des baguettes

Guacamole :

Si vous n'avez pas beaucoup de temps, vous pouvez très bien acheter des pots de guacamole en même temps que les tortillas (chips de maïs) dans un hypermarché.

Pour 8 enfants : 2 avocats bien mûrs, 1 oignon, 1 citron, 2 pincées de sel , 1 cuillère à soupe de crème fraîche

1. Presser le citron et mettre dans une assiette creuse
2. Rajouter le sel et la crème
3. Peler l'oignon. Râper un peu d'oignon par-dessus et mélanger
4. Couper les avocats en 2, retirer le noyau et la peau
5. Couper les avocats en lamelles dans l'assiette et écraser avec une fourchette
6. Mélanger

Répartir le guacamole dans de petits saladiers (un par table). Les enfants prendront des tortillas qu'ils tremperont dans le guacamole pour le manger.

Les jackrivskis :

Pour 8 enfants : 1 steak haché 5% de matière grasse
 De l'huile
 1 œuf dur
 1 cuillère de crème fraîche
 De la pâte brisée
 2 pincées de sel
 4 cuillères de lait

1. Cuire l'œuf, enlever la coquille puis écraser-le dans une assiette avec une cuillère
2. Dans une poêle, verser l'huile et faire cuire le steak haché
3. Couper en petits morceaux dans l'assiette. Ajouter le sel, la crème et écraser le tout pour obtenir une farce fine
4. Avec un verre, découper 8 ronds dans la pâte
5. Poser un peu de farce au centre
6. Mouiller le tour de chaque rondelle et replier en deux en soudant les bords
7. Poser les jackrivskis sur la plaque du four. Faire une petite fente au centre de chacun.
8. Badigeonner de dessus de lait
9. Cuire 15 mn au four, th.7 (210°)



Ils se mangent chauds. Il faudrait donc pouvoir les faire sur place ou les réchauffer au club.

Salade de fruit : prenez des fruits qui se trouvent en Afrique (bananes, mangues,...)