



« Le bonheur n'est réel que lorsqu'il
est partagé »

Christopher McCandless

Madame Germaine, c'est l'idée de propager l'esprit d'amour, d'ouverture, de partage et de bonté qu'avait Germaine Laroche, une femme chaleureuse dont la maison et la table étaient ouvertes à tous! Elle excellait dans l'art d'accueillir et de faire sentir bien!

Madame Germaine vise à inspirer une communauté de gens de partout dans le monde et leur donner envie de s'ouvrir, de découvrir l'autre, de créer des connexions, de partager et de garder le contact humain.

Madame Germaine, c'est découvrir l'essence même d'un pays par des recettes, des histoires, des personnes et grâce au plaisir de partager la même table. Une expérience culinaire chaleureuse et authentique.

Nos valeurs : ouverture, convivialité, plaisir, respect.



madamegermaine.com

L'hospitalité marocaine

Vos emplettes pour le repas

Pour 4 personnes

- 4 gousses d'ail
- 1 c. à table de gingembre frais
- 1 oignon rouge
- 1 tasse de tomates cerises
- 4 oranges
- 1 citron confit au sel (inclus dans la valise) - sinon remplacer par citron régulier
- 1/2 tasse d'olives (vertes ou mixtes)
- Environ 10 dattes dénoyautées
- 1/2 tasse de coriandre grossièrement hachée
- 2 c. à soupe de menthe fraîche
- 800 g de poitrine de poulet
- 1/2 tasse de couscous
- 1-2 c. à thé d'eau de fleur d'oranger (inclus dans la valise)
- 2/3 de tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- 1/2 de tasse d'amandes émondées
- Environ 15 amandes entières (facultatif)
- 2 c. à table d'épices **Souks de Marrakech Madame Germaine** (en vente sur madamegermaine.com ou inclus dans la valise) (sinon remplacer par un mélange à votre goût. Ex. : 1 1/2 c. à thé de coriandre en poudre, 1 c. à thé de paprika, 1 c. à thé curcuma, 1 c. à thé cannelle, 1 1/2 c. à thé de cumin)
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre
- Environ 1 1/2 tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre

Vos emplettes pour le thé à la menthe (facultatif)

Pour 4 à 6 personnes

- 2 c. à thé de thé vert
- 1/4 de tasse de menthe fraîche, rincée et égouttée
- 2 c. à table ou plus de sucre



Thé à la menthe

Environ 4-6 portions

1/2 tasse d'eau bouillante pour le rinçage du thé
2 c. à thé de thé vert
1/4 de tasse de feuilles de menthe fraîche,
rincées et égouttées
2 c. à table ou plus de sucre
2 tasses d'eau frémissante



Versez la tasse d'eau bouillante sur le thé vert et attendre une minute avant de jeter l'eau. Ce procédé aide à rincer le thé et à enlever une partie du goût amer.

Mettre le thé rincé au fond d'une théière, ajouter les feuilles de menthe, l'eau frémissante et le sucre. Garder la menthe au fond de la théière pour qu'elle ne prenne pas un goût de « brûlé ». Laisser le thé infuser pendant 5 minutes.

Pour mélanger le thé, ne pas utiliser de cuillère, verser simplement du thé dans un verre, le remettre dans la théière, et recommencer l'opération plusieurs fois.

Verser le thé dans de jolis petits verres à thé en tenant la théière bien haut pour obtenir de la mousse à la surface du thé, signe d'un thé réussi.



"Si vous ne pouvez donner de l'argent
aux plus démunis, offrez leur votre
sympathie."

Proverbe marocain

