



« 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



Pause indienne

Allez en Inde, c'est prendre une pause spirituelle des schèmes mentaux qui nous habitent. L'Inde, ce chaos si bien organisé, nous force à lâcher-prise. Pour le visiter avec plaisir, il faut avant tout laisser de côté tous les apprentissages acquis dans notre propre société, et se laisser aller tel un enfant qui a tout à apprendre. Il faut accepter avec une attitude décontractée toutes les scènes qui vont brusquer nos valeurs et nos façons de vivre. Allez en Inde, c'est rencontrer une parcelle de cette planète qui nous changera à jamais.

Pays fascinant, pays déstabilisant, pays d'histoire et de culture unique. L'Inde a autant de spécificités culturelles que de plats à découvrir. La vitalité des gens est très bien représentée dans ces plats aux mille saveurs. Et derrière chaque plat se cache tellement d'histoires de famille et de découvertes à faire, que chacun mérite qu'on le savoure avec la plus grande gratitude. Prenez la pause indienne et arrêter de penser, le temps d'un repas, pour pleinement profiter!



« Vis comme si tu devais mourir demain.
Apprends comme si tu devais vivre toujours. »

Gandhi

Pause indienne

Vos emplettes pour cuisiner la totale!

Menu 3 services, pour 4 à 6 personnes

Fruits et légumes :

- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 4 tasses de légumes (oignons râpés, pommes de terre pelées et râpées, chou-fleur haché finement, carottes râpées, petits pois, bref, au choix)
- 4 c. à soupe de gingembre frais
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 1/2 lime
- 1 concombre
- 8 feuilles de menthe

Viande et autres produits frais :

- 1 tasse de lait
- 2 tasses de yogourt (épais idéalement, style grec)
- 1 de tasse de crème à cuisson
- 1 1/4 de tasse de beurre
- 400 à 500 g de fromage paneer, en cubes (vous pouvez remplacer par du halloumi que vous aurez pris le temps de dessaler ou poulet. Le paneer se trouve en général dans les Maxi et les Wal-Mart. Vérifier en ligne avant).

Autres :

- 1/3 de tasse d'amandes moulues ou de poudre d'amandes
- 1/2 c. à thé de poudre de piment fort (ou au goût)
- 1 pincée de cumin
- 2 c. à soupe de pâte de tomates
- 1 tasse de riz basmati

Bases :

- 4 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 3/4 de tasse de farine de pois chiches (a défaut, farine tout usage)
- 1 c. à thé de levure sèche instantanée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à table de sucre
- 2/3 de tasse de cassonade
- 1 c. à table de sirop d'érable (au goût)
- Sel et poivre
- 1 à 2 tasses d'huile à cuisson neutre (ex. : tournesol), pour la friture

+ Vos deux pots d'épices et la sauce canneberges et hibiscus contenu dans la valise!

Mon conseil...

Étapes suggérées pour faire le menu entier et servir en 3 services

1. Pain - laisser lever la pâte. Pendant ce temps...
2. Marinade paneer ou poulet au beurre
3. Biscuits, laisser reposer au congélo.
4. Raita - puis mettre au frigo en attendant
5. Cuire le riz basmati selon les instructions de l'emballage. Garder au chaud dans le chaudron couvert fermé.
6. Faire le mélange des pakoras.
7. Cuire les biscuits puis laisser refroidir.
8. 2 poêles : Cuire les pains naan dans une, puis le paneer dans l'autre. Garder au chaud.
9. Faire chauffer doucement l'huile des pakoras dans un chaudron pendant la cuisson des pains et du paneer.
10. Cuire les pakoras.
11. Servir Pakoras et sauce
12. Servir pain naan, paneer et riz
13. Après le repas, préparer le thé chaï (et faites la vaisselle en même temps! Ça laisse le temps pour digérer)... puis servir avec les biscuits.

