

Des goûts et des couleurs dans "Brest la blanche"

CÔTE D'IVOIRE

Alloco

Bananes plantains frites et sa sauce piment

Ingédients pour 4 personnes

- 1 kg de bananes plantains bien mûres
- 1 piment rouge antillais
- 1 tomate
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon Maggi
- du sel
- du poivre
- de l'huile de friture

Préparation

Éplucher les bananes, les découper en petits morceaux et ajouter du sel. Couper les oignons en morceaux. Dans une friteuse chauffée à 180°, faire frire les bananes en rajoutant les oignons. Retirer les bananes quand elles sont bien dorées.

Pour la sauce : Faire bouillir l'oignon, la tomate, le piment, l'ail dans de l'eau (5 minutes). Mixer le tout, ajouter le cube Maggi, un peu de sel, de poivre et un peu d'huile. Faire cuire le mélange dans une casserole (environ 10 minutes)

Des goûts et des couleurs dans « Brest la blanche » est un projet éducatif, culturel et alimentaire porté par le collège Penn Ar C'hleuz de Brest. Six recettes ont été choisies, écrites et réalisées collectivement par les collégien-ne-s de l'UPE2A: Fidan, Cheik, Sékou, Férima, Sandigui, Zabi, Mohamed, Sékou, Aboubacar, Ibrahim, Kalil, Siaka, Mariam, Laye Moussa, Zakaria et Bindou.

L'expression « Brest la blanche » date de l'après-guerre et de la reconstruction de la ville. La ville minérale, faite de béton et de granit, va alors refléter la lumière lorsque le soleil perce les nuages, lui donnant le nouveau surnom de « Brest la Blanche » vue de la mer.

Le projet a été accompagné par les associations Yiriba et Vrac29, avec le soutien de la Ville de Brest, du réseau national VRAC et du collège Penn Ar C'hleuz.



Brest 2024 - Impression : Cloître - graphisme Nathalie Bihan

Ne peut être vendu.