

TABAĵ





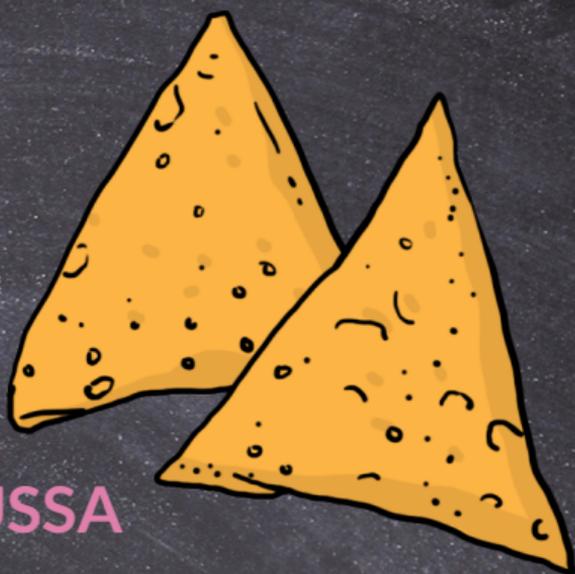
GÂTEAUX PIMENT

Amuse-bouche incontournable du Street Food mauricien. Le Gato Pima (en Créole mauricien) se déguste à toute heure de la journée. Le matin en guise de petit déjeuner dans du pain chaud avec du beurre, en casse-croûte ou aussi avec l'apéro. Beignet croustillant fait à base de pois cassés jaunes, de coriandre et d'épices.

ROTI / DHOLL PURI

Les rotis sont des galettes de farine de blé. Le dholl puri quant à lui est un galette farcie de lentilles jaunes. Ils sont servis garnis de curry de gros pois, de rougaille de tomates ou de chutney de coriandre délicatement posés au centre de la galette sans oublier le piment.





SAMOUSSA

Le samoussa est un petit beignet triangulaire originaire du nord de l'Inde et du Pakistan et grâce à l'arrivée des travailleurs indiens dès le XIXe siècle, il a atterri dans les grandes marmites d'huile chaude des marchands de rue à l'île Maurice. Farcis aux légumes, au poulet ou au fromage. Ce petit triangle croustillant épicé que l'on déguste avec un bon chutney reste le « gajack » (amuse-bouche) préféré des familles mauriciennes.



MINES BOUILLIES

Spécialité chinoise, les Mines, nouilles à base de farine, sont un des mets préférés des mauriciens. On les trouve partout à Maurice, dans tous les coins de rues comme dans les restaurants. Rapides et faciles à préparer, elles offrent néanmoins une explosion de saveurs car elles sont accompagnées selon nos envies...de viande hachée ou de sauté de poulet ou encore pour les plus audacieux, d'un rougaille de 'saumon' (qui n'est que des harengs en conserve !).

BOULETTES

Incontournables quand on parle de Street Food : Les boulettes ! Une autre spécialité chinoise appréciée par tous les mauriciens. Les Sao Mai, boulettes de christophine, de poisson et de Teokon (Tofu) sont cuits à la vapeur, servis dans un délicieux bouillon chaud parsemé de ciboulette hachée.





ACHARDS

Cette spécialité culinaire sud asiatique est une invitation gustative très colorée ! Elle se compose de menus morceaux de légumes ou de fruits qu'on a fait blanchir puis macérer dans une sauce légèrement vinaigrée et salée où entrent l'ail, le gingembre, le piment et le curcuma.



ALOUDA

C'est la très célèbre boisson vendue dans les bazars à l'île Maurice. Elle est préparée avec du lait, puis on y ajoute du sirop, des graines de basilic, le 'Tukmaria' et de la mousse d'agar-agar. Délicieuse et rafraichissante elle est parfumée au sirop de vanille, à l'amande ou à la rose...