

Langue Vivante Régionale,  
Semaine 1.

Activité : 15 à 30 minutes, récréative et culturelle.

Le thème de la semaine : *Kan i rès la kaz akoz i gingn pi sortir.*

Découverte d'un personnage emblématique de la cuisine réunionnaise : Christian Antou

Une recette facile: *Bonbon banane.*

Fiche adaptée en créole en ayant comme source : <https://guide-reunion.fr/recette-beignet-banane-sans-oeuf/>



1. Ekout Christian Antou done anou le resèt (3 minit 30 segond) :

<https://www.youtube.com/watch?v=fPBToHAWOdI>

2. Aou pou fé astèr. **PANGAR : fé sa èk in gran moune koté ou pou pa i bril aou !**

### **Resèt bonbon banane.**

*Sat i fo (pou 4-6 moune)*

- 3 gro banane oubien 6 ti banane
- 200-300 grame farine
- 100 grame dosik
- 1/3 lit delé oubiensa delo
- 1 ti kiyèr levir shimik oubiensa bikarbonat
- Pou sat i vé, soman lé pa oblizé : 1 bout gous vaniy, kardamone, desik glas kan la fine paré.

### *Le resèt*

- Plish épisa kraz bann banane èk in fourshèt dan in gran bol.
- Mèt le farine épisa mélanz bien.
- Mèt le levir èk le sik épisa mélanz bien.
- Mèt delé oubiensa delo.
- Kraz bien la pat soman pa tro an lo, pa tro dir.
- Fé shof luil dan inn marmit.
- Fé bann ti boul èk la pat (sanm 2 kiyèr oubiensa sanm la min), é mèt ali dousman dan le luil sho (**dépoz èk in kiyèr, pou pa i bril aou!**).
- **PANGAR : fé sa èk in gran moune pou pa i bril aou !**
- Kan la fine bien doré shak koté, mèt bann bonbon si in papié i absorb le troplin d'luil.
- Pou sat i vé : fane an farine desik glas avan manzé

*Alon fèr!*