

Nouvel an chinois

👉 *Un peu d'histoire*

Le nouvel an chinois aussi appelée Fête du Printemps est célébré cette année le 14 février 2010. La population chinoise débutera l'année du Tigre et du Métal. Le Nouvel An est sans nul doute la fête la plus importante pour les communautés chinoises. Il se célèbre suivant le calendrier chinois qui est à la fois lunaire et solaire. Fortement lié à la culture bouddhiste, le nouvel an allie respect des traditions, retrouvailles familiales et fêtes de rue colorées. Les festivités couvrent facilement trois semaines !

👉 *Symbolisme culinaire*

Au Nouvel An, comme dans toutes les fêtes chinoises, la nourriture joue un rôle important. La plupart des plats sont préparés en fonction de leur symbolisme pour apporter la bonne fortune à tous les convives réunis. Par exemple, la ciboulette aillée (chiu-tsai) représente l'éternité; le navet (tsai-tou), le bon présage, etc...

👉 *Place aux recettes*

Pour réussir votre nouvel an chinois ou approcher la culture chinoise à travers notamment son art culinaire, nous vous proposons quelques trucs et astuces ! Pour commencer, voici un gâteau chinois typique du nouvel an que vous pouvez qualifier de dessert, même si les menus chinois comprennent généralement ni entrée ni dessert mais une multitude de plats...

Recette de Nian Gao aux cents fruits, Gâteau de riz glutineux

Temps de préparation : 15 min / Temps de cuisson : environ 1 h

Propos gourmands

Le *nian gao* est originaire de la Chine du Sud. Ce gâteau de riz glutineux évoque la carrière réussie et, au bout du chemin, la prospérité. Il faut manger ces gâteaux en se souhaitant un niveau de vie de plus en plus élevé (c'est un jeu de mots sur le nom du gâteau qui se prononce en chinois *gao* signifiant aussi « haut », et sur le mot « glutineux » *nian* signifiant aussi « l'année »).

Il existe des centaines de variétés. Nous vous donnons ici une version simple préparée dans un moule mais généralement, il est enveloppé de feuilles de lotus.

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- 100 g de farine de riz glutineux
- 150 g de farine de riz
- 1 verre d'eau
- 100 g de sucre
- 3 c. à soupe de saindoux (ou du beurre !)
- 2 c. à soupe d'alcool de cannellier (ou alcool de fruits)
- 100 g de fruits secs : jujube, peau d'orange confite, dattes, litchi séchés...

Préparation

Faire un sirop avec le sucre et l'eau, laisser refroidir.

Mélanger les deux farines. Délayer avec le sirop puis incorporer la matière grasse choisie.

Une fois le mélange homogène, parfumer à l'alcool puis l'enrichir de fruits secs.

Huiler un moule de 18 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur et y verser la préparation.

Cuire à la vapeur 50 minutes environ.

Laisser refroidir, démouler et servir.

🍡 Quelques adresses à Clermont-Ferrand

... pour s'approvisionner :

Maison Gaucher
32 rue du Cheval Blanc
63000 Clermont-ferrand

... ou se restaurer :

Restaurant Bui-Bui
75, bd Trudaine
63000 Clermont-Ferrand

Et bonne année ! Grrrrrrrr !