

Aujourd'hui au Toit du Monde une soirée portugaise

NR
29/04/82

Avec la soirée portugaise d'aujourd'hui jeudi 29 avril, à partir de 17 heures, c'est à une nouvelle activité que va s'ouvrir le Toit du Monde : l'initiation culinaire, occasion offerte aux femmes (et aux hommes !), d'un pays étranger d'exprimer cet aspect important de la culture populaire qu'est la cuisine et aux Poitevins d'élargir leur horizon gastronomique en découvrant les mets savoureux d'autres pays.

Ceux qui veulent enrichir leur livre de recettes de cuisine sont invités à venir au Toit du Monde, à partir

de 17 heures, ce jeudi, pour apprendre à confectionner les « rissois », spécialité portugaise qui sera la surprise du jour. On pourra les déguster sur place et partager bien d'autres richesses, dans une ambiance typique portugaise, au milieu des chants et des rythmes du pays. L'entrée est gratuite.

Rappelons que le Toit du Monde est ouvert à tous, chaque soir (sauf le lundi) de 17 h à 23 h, le samedi, à partir de 14 h et le dimanche, à partir de 10 heures.

C P
5 Mai 82

CENTRE-VILLE

Soirée portugaise au Toit du Monde



Jeudi soir, le « Toit du monde » vivait à l'heure portugaise et plus particulièrement dans le domaine culinaire puisqu'il s'agissait d'élargir l'horizon gastronomique des Poitevins, en leur faisant découvrir des préparations que la plupart ne connaissent pas.

Ils ont pu ainsi déguster et apprendre à confectionner les « Rissois » (Rissol au singulier).

Voici la recette. Pâte à pain : eau, sel, farine. Pour un kg de farine, 1/2 l d'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte malléable, et laisser reposer pendant la préparation de la farce. Farce : viande hâchée, sel, poivre, condi-

ments : thym, laurier, piments, ail, oignons grossièrement hachés.

Préparation : étendre la pâte au rouleau, puis la découper au carrés, cercles, toutes les formes possibles et imaginables. Ces morceaux de pâtes vont servir d'enveloppe à la farce. Fermez l'enveloppe et plongez les rissois dans de l'œuf battu, les passer dans la chapelure. Cuisson : les plonger dans un bain de friture. Et bon appétit !

La soirée fut joyeuse ; les gourmands étaient à la fête au milieu des chants et des rythmes du pays.