

RECETTE MALAGASY



2500Ar

Mi-sao gasy gasy.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 5 mn

Fotoana hiketrehena azy: 15mn

Akora ilaina

- Pates (nuilles ou pates fraîches faites maison, ou paty gasy ou spaghetti)
- Toto-kena
- Sel, sauce soja
- Carottes,
- Haricots verts
- Courgettes
- Pak choi (bemol)
- Huitre
- Nuoc mam
- Coriandre
- Ciboulettes
- Huile de sesame (facultatif)



Fikarakarana Mi-sao gasy

1. Andrahoina ny pates dia atokana (nouilles na pates fraiches faites maison na paty gasy no tsara fa spaghetti no nisy tato).
2. Endasina ny toto-kena, asiana sel dia atokana.
3. Endasina ny carottes sy haricots verts voatetika lavalava, asiana sauce soja sy sel. Rehefa masaka nefà mbola croquants, arotsaka ny courgette sy pak choi (bemol), tsy atao masaka be.
4. Arotsaka ny toto-kena sy sauce huître na nuoc mam (sauce de poisson) sy pates sy coriandre sy ciboulettes.
5. Farany rarahana huile de sesame raha misy.

Mazotoa homana!

Pizza à la poele

Isany: 8 pizzas

Fotoana hiketrehana azy: 15 mn

Fotoana hikarakarana azy: 1h 15mn

Akora Ilaina

- 500g de farine,
- 1 sachet de levure boulangère,
- 2 càs d'huile,
- 1 càc de sel,
- 2 càs de sucre,
- 50cl d'eau chaude,
- Tomates, oignons,
- Sel, sucre, poivre, thym,
- Huile,
- Charcuterie,
- Saucisse fumée ou viande de boeuf, de poisson, de poulet, de porc;
- fromages rappées,
- Poivrons (facultatif),



Fomba fika raka rana Pizza à la poele

Pate pour 8 pizzas en moyennes:

afangaro ny 500g de farine sy 1 sachet de levure boulangère Saf Instant sy 2 cas d'huile sy 1 cac de sel sy 2 cas de sucre sy 50cl d'eau chaude. Rehefa mitambatra tsara dia kosehina mandritra ny 10mn dia atao ao anaty bol lehibe. Avy eo dia fonosina lamba mafana mandritra ny adiny 1h mba hitombo

Garniture: voasana ny tomates misimisy ary andrahoina miaraka amin'ny oignons sy sel sy sucre sy poivre ary thym. Rehefa ridritra vao asiana huile sy charcuterie na saucisse fumée na izay hena tiana. Eto dia nasiana poivrons.

Cuisson:

1. Zaraina 8 boules ny pate ary fisahana tsirairay avy.
2. Osorana huile ny lapoaly ary atao amin'ny afo malefadefaka. Apetraka ny pate. Rehefa doré kely ny face iray dia avadika.
3. Apetraka avy hatrany ny garniture sy ny fromage rapé dia saromana ny lapoaly. Avela hitsonika ny fromage dia vita. Atao toy izay hatrany ny 8 boules.



Fanamarihana

- Tsy asiana rano ny garniture fa ny tomate dia mitera-drano ampy azy. Ny fromage dur no atao ambony indrindra amin'ny farany fa raha fromage fondu no hananana dia tsara kokoa afangaro amin'ny garniture.
- Mety ny fromage gasy fa kendrena ilay maina tsara rehefa mividyl azy.
- Betsaka ny tsy mahay fa: Cac = sotrokelina kafe ary Cas= sotro fihinanam-bary.
- Malefaka tsara io pate io raha arahana tsara ny recette sy temps de pause.

Osorana menaka fotsiny ny lapoaly fa tsy atao menaka betsaka

Lasopy chinoise

Fomba fikarakarana lasopy chinoise spécial amin'ny fomba nahandro malagasy.

Isan'ny olona: 2

Fotoana hiketrehana azy: 10 mn

Fotoana hikarakarana azy: 5 mn

Akora Ilaina

- spaghetti 250g
- mortadelle 100g
- Atody 2,
- persil
- Azo asiana sardine na hena ihany koa.



Fomba fikarakarana lasopy chinoise spécial

1. Apangotrahana ny rano mandritra ny 5 na 10 minitra.
2. Arotsaka ny paty na spaghetti avy eo. Tsy atao masaka loatra.
3. Asiana sira ary tsy ariana ny ranony fa afaka atao rô tsara.
4. Kapohana ny atody ary avy eo dia endasina.
5. Rehefa ao anaty baolina vao tetehana ny mortadel sy hena, sardine ary persil anaingoana azy



Soupe Tamatave :

Ahoana ary ny fomba fikarakarana ny bouillon de soupe Tamatave?

Mba ahazoana fahasalamana tsara dia tsara ra averina sasana ireo akora ilaina amin'ny fikarakarana azy.

Inona tokoa no mahatonga ny bouillon ho lasa fotsifotsy ny lokony?

Lasa fotsifotsy tokoa izy io satria noketrehina mandritra ny andro maromaro.

Dia tahaka izay ary ny fomba fikarakarana azy.

Akora ilaina

- Taolan-kisoa
- Odin-kisoa
- Ratsanan'ako
- Lohalik'akoho

Ny fomba fikarakarana bouillon soupe tamatave

1. Sasana madio tsara aloha mba ho ara-pahasalamana ny akora tsirairay.
2. Tanehina mandritra ny andro maromaro mba ahazoana bouillon fotsifotsy tsara

Soupe au pak choi

3. Isan'ny olona: 4
4. Fotoana hiketrehana azy: 15 mn
5. Fotoana hikarakarana azy: 25 mn

Akora Ilaina

- Pates gasy,
- Atody,
- Nofo-kena,
- Ail, gingembre,
- Sira, menaka, rano,
- Tantely,
- 4 épices,
- Pak choi.



Fomba fikarakarana azy :

- 1) Andrahoina ny patte dia atokana,
- 2) Endasina ny omelette dia tetehina ary atokana ihany koa
- 3) Tetehina lavalava ny nofon-kena avy eo asiana ail sy gingembre
sy sira sy tantely sy 4 épices sy poivre misi misy ary endasina
- 4) Arotsaka anaty rano mangotraka ny hena sy omelettes dia
arotsaka ny pates sy ny pack choi ary saro, ana 1,n dia aroso

Cake (gateau) fait maison

Fomba fikarakarana Cake (gateau) fait maison aminy fomba Malagasy.

Isan'ny olona: 6-8

Fotoana hiketrehana azy: 50mn (170° ny lafaoro)

Fotoana hikarakarana azy: 10mn



Akora Ilaina

- Atody o3
- Siramamay o2 pots yaourt
- Menaka o1 pot yaourt
- Yourt nature o1
- Levure chimique o1 sotro lehibe
- Farine o3 pots yaourt
- Extrait de vanille antsasaky ny sotrokely

Fomba fika raka rana Cake (gateau) fait maison aminy fomba Malagasy.

Isan'ny olona: 6-8

Fotoana hiketrehana azy: 50mn (170° ny lafaoro)

Fotoana hikarakarana azy: 10mn

Mora karakaraina!

Akora Ilaina

- Atody o3
- Siramamay o2 pots yaourt
- Menaka o1 pot yaourt
- Yourt nature o1
- Levure chimique o1 sotro lehibe
- Farine o3 pots yaourt
- Extrait de vanille antsasaky ny sotrokely



Fomba fikarakarana Cake (gateau) fait maison

1. Afangaro tsara daholo ny atody, siramamy, menaka, yaourt ary ny levure.
2. Rehefa vita izay dia alefa tsikelikely ny farine, farany ny extrait de Vanille
3. Maka moule cake 2, osorana menaka kely, zaraina roa ilay pate, ary atao anaty moules.
4. Ampidirina anaty lafaoro mandritra ny 50mn amin'ny hafanana 170°.



Gateau voatavo

Fomba fikarakarana Gateau voatavo.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 15 mn

Fotoana hiketrehana azy: 40 mn

Akora ilaina

- Atody 4,
- 4 cas vovodronono,
- 200g de sucre,
- 200g de farine,
- 1kg voatavo manta,
- Parfum vanille na gousse de vanille mihitsy

Fomba fikarakarana Gateau voatavo

1. Andrahoina ny voatavo. Ataovy tetika ngeza aloha satria amin'izay mora tsihifina rehefa masaka. Raha manana cuit vapeur dia andrahoy à la vapeur.
2. Rehefa izay dia mixeo miaraka daholo ny akora rehetra.
3. Ataovy anaty mouleefa nosorana menaka na beurre ny rehetra dia andrahoina 40mn à 180° amin'ny Lafaoro.

Mazotoa tompoko!

Caca pigeon maison en mode économique

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 20 mn + temps de pause 30mn

Fotoana hiketrehana azy: 20 mn

Akora ilaina

- 200g farine
- 1 œuf
- 1 càs huile
- 1/4 càc sel
- 1 càs de sucre
- Rano

Fomba fikarakarana caca pigeon maison en mode économique

1. Afangaro amin'ny 200g farine ny 1 œuf, 1 càs huile, 1/4 càc sel ary ny 1 càs de sucre ka asiana rano mafana kely juste mampitambatra ny pate. Kosehina halama tsara avy eo. Atao repos 30mn ka saromana lamba.
2. Fisahana ny pate dia tetehina vaventiventy. Endasina (ny ahy menaka tena kely fa aroina matetika).



Patate frite na vomanga endasina

Iza no tsy tia atao gouter? Sady tsotra no tsy lafo. Patate frite na vomanga endasina. Ny anay sucré – salé no itiavanay azy, ny vomanga moa mamy.

Isan’ny olona: 4

Fotoana hiketrehana azy: 10 mn

Fotoana hikarakarana azy: 5 mn

Akora Ilaina

- Vomanga;
- Dobera (beurre)
- Sel, poivre.

Fomba fikarakarana Patate frite na vomanga endasina

1. Sasana ny vomanga dia voasana raha tiana.
2. Asiana sira sy poivre dia endasina amin’ny dobera.

Fanamarihana

- Atao nature koa mety, zany hoe sady salé no tsy sucrée.
- Rehefa mihinana azy dia ampiarahina amin’ny confiture goyave fait maison na izay confiture misy.
- Fomba iray hanomezana hanikotrana ny zaza tsy tia mihinana an’ireny, saonjo atao bolety, mangahazo atao mofo, katsaka atao solovolo, vomanga endasina, sns....
- Bele mendy ko azon iantsoana ny vomanga endasina any am faritra atsimo.

Mazotoa homana!

Gâteau salé

Ity Gâteau salé ity dia azo atao rehefa misy fety, atao entrée froide.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 20mn

Fotoana hiketrehana azy: 30mn

Akora ilaina:

- Ovy;
- oignon tetehina madinika;
- Persil voatetika madinika;
- Mayonnaise;
- Sesika izay tianao ohatra hoe charcuterie, na blanc de poulet (endasina miaraka amin'ny hanitra isankarazany);
- Oeuf dur tetehina en rondelle;
- Vache qui rit;
- Beurre kely;
- Sel, poivre;

Fiarakarana Gâteau salé

1. Andrahoina ny ovy dia potserina izy vao mamay iny.
2. Asina ilay beurre, fromage, sel, poivre, persil.
3. Afangaro dia asiana ilay tongolo sy mayonnaise.
4. Asiana papier film amin'izay ny moule rond, atao mihoatra satria ho saromana aminy izay ilay izy avy eo
5. Asiana ilay ovy amizay ao anatiny avy eo, (3/4 ny mélange) dia asiana goaka eo ampovoany. somary lemana rano hatrany ny sotro hanalamana azy mba tsy hiraikitra. Atao ao ilay sesika, avy eo ,dia asiana ilay atody voatetika eto amboniny.
6. Saromana aminy ilay ambina ovy toy ny manao gateau.
7. Hosorana ny ambina mayonnaise ny tampiny.
8. haingoy amin'ny chapelure ny sisiny. Ny tampony afaka haingoana amin'ny cornichon na olive, ketchup, maïs doux sns.
9. Ampidiro frigo mandrapihinana.

Mazotoa ary ô !



Meli-melo de légumes et sauce cocktail

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 25 mn

Fotoana hiketrehana azy: 30 mn

Akora ilaina

- Carotte , Haricot verts, Poireau
- Ovy, Betterave, Persil
- Jaune d'oeuf dur
- Mayonnaise
- Sel, Vinaigre, Oignon, Huile
- Sucre
- Ketchup



Fomba fikarakarana meli-melo de légumes et sauce cocktail

1. Andrahoina à la vapeur daholo ny ovy sy ny carotte, haricot verts, vodina poireau ary ny betterave.
2. Ny ovy asiana vinaigrette sy persil mialoha.
3. Alahatra ambony plat daholo miaraka amin'ny oeufs mimosa (jaune d'oeuf dur, mayonnaise, persil ary sel).
4. Aroso miaraka amin'ny vinaigrette ny meli-melo de légumes (oignon, huile, vinaigre, sel ary sucre) ary sauce cocktail (mayonnaise sy ketchup ary sel kely).

Mazotoa homana!

Yaourt fait maison

Isany: 12 pots ou verres.

Fotoana hikarakarana azy: 20 mn + 9h

Fotoana hiketrehana azy: 20mn

Akora ilaina

- Ronono 1,5 l
- Siramamy
- Yaourt 1 atao ferment

yaourt maison

Fomba fikarakarana yaourt fait maison

1. Ilaina : ronono 1,5 l; siramamy 1 sy 1/2 amin'ny pot yaourt; ferment 3 sotrokely (izany hoe 1 sotrokely isaky ny ronono 1/2 l).
2. Apangotrahana mivadibadika tsara ny ronono 1,5l.
3. Asiana lamba somary matevina ambony latabatra ary ala hatra ny 12 pots na verre.
4. Rehefa mangotraka tsara ny ronono, bataina ary arotsaka ny siramamy 1 sy 1/2 pot yaourt.





1. Aroana ary tsapaina matetika amin'ny ankihikely mandra-pahazakany ny hafanana mijanona ao mandritry ny 5segondra.
2. Rehefa tonga amin'ilay température zakan' ny ankihikely 5s, dia arotsaka ny ferment 3 sotrokely, izany hoe 1 sotrokely isaky ny ronono 1/2 l (yaourt maison ou industriel azo antoka fa vaovao tsara) ary aroana.
3. Tsinjaraina aingana amin'ny pots na verres, kendrena hitovy ny habetsany isaky ny pots. Mila mailaka tsy hangatsiaka.
4. Aorona hakeo ambony pots ilay lamba lafika tao ambany, atao mora sao miraraka.
5. Saromana lamba matevitevina 2 na 3 arakaraky ny andro hoe mafana na ririnina.
6. Kendrena tsy hisy rivotra miditra ny sisiny. Akatona ny varavarana dia avela 8h fara fahakeliny. Tsara raha ny ariva no atao mba tsy hisian ny rivotra mivezivezy.
7. Sokafana rehefa vita ny 8h.



Flan pâtissier fait maison

Fomba voalohany fikarakarana flan pâtissier fait maison

Akora ilaina

- 1/2l de lait mahavita 10 boites.
- 1 oeuf entier ,
- 2 cas de poudre crème pâtissière,
- 3 cas de sucre na zay tiana,
- 1 tasse d'eau raha tsy tiana ho concentré be.

Fikarakarana azy :

1. Apangotrahana ny ronono.
2. Afangaro ny siramamy sy ny atody.
3. Alefa ny creme patissiere dia afangaro tsara (fouetena).
4. Alefa tsikelikely ny ronono sy ny rano ary atao eo ambony afo malefaka.
5. Arona matetika. Rehefa marihitra sady somary mangotrangotraka kely izy dia vita. Fa na izany aza dia andrama na ihany hoe ao amin' ilay itiavana azy sa mbola misy fofona crème manta.

tarte au flan

Fomba faharoa fikarakarana flan pâtissier fait maison

1. Mividy ronono 1l dia ampangotrahana.
2. Avy eo avela matimaty kely dia asiana siramamy amin ny fetra izay tiana.
3. Arotsaka ao ny atsasaky ny creme patissiere « nounous » dia afangaro tsara ho levona,
4. Averina ataingina eo ambony afo malefaka de aroina foana mandrapa maridrihitra kely azy.
5. Araraka amin'ny vera dia avela mangatsika dia atao ao anaty frigo.





Fomba fahatelo fikarakarana flan pâtissier fait maison

Eto dia tsy mampiasa creme patissiere « nounous » satria misy olona tsy tia

Akora ilaina

- Ronono 1,5l;
- Siramamy 60g;
- Sucre vanille 1;
- Atody 4;

Fikarakarana azy

1. Atao caramel ny siramamy 100g dia atao ao anaty moule rehefa vita caramel.
2. Kapoana ny atody sy ny siramamy ambiny dia afangaro ao koa ny ronono efa avy nafanaina.
3. Atao ao anaty moule izy rehetra.
4. Avy eo atao vapeur ka 2mn ny temps de cuisson.

Fanamarihana

- Tsy voatery mila frigo fa afakaohanina mafana na avela mangatsiaka amzao dia mety.
- Raha te ampitombo ny tsiro dia makà an'ilay flan efa vita mbola mamay be iny dia asina chocolat na resin sec ararka eo amboniny.
- Nounous = poudre pour crème pâtissière.



Flan pâtissier fait maison

Boulettes chinoises

Isany: 25 boulettes

Fotoana ikarakarana azy: 10 mn

Fotoana iketrehana azy : 10 mn

Akora ilaina

- 250 g de viande de bœuf,
- 1 oeuf,
- 2 cuillère à soupe de féculle de manioc,
- 2 cuillère à soupe de sauce soja,
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- 2 cuillère à soupe de céleri,
- huile, eau,

Fikarakarana Boulettes chinoises

1. Miaraka mixer-na ny 250g nofo-kena sy 1 oeuf sy 2 cuillère à soupe de fecule de manioc sy 2 cuillère à soupe de sauce soja sy 1/2 cuillère à café de sel sy 1 cuillère à soupe de sucre ary 2 cuillère à soupe de céleri voatetika madinika.
2. Osorana menaka ny tanana ary volavolaina ny boulettes.
3. Mampangotraka rano anaty vilany. Rehefa mangotraka tsara dia arotsaka ao ny boulettes ka esorina rehefa mitsingevana.
4. Afanaina ny huile kely dia kely ary somary endasina ireo boulettes, tsy atao mendy fa mandimandina fotsiny.

Fanamarohana

- Tsy mety soloina farine ny fecule de manioc fa lasa mafy be ny boulettes. Io fecule io no mahatonga azy malemy.
- Misy sakafo izay mila ny fecule de manioc fa tsy ny sakafo rehetra anefa. Raha manao boulettes chinoises tsy misy fecule dia hafahafa satria tsy mahazo ilay consistance spongieuse tadiavina ilay izy. Toy izay koa rehefa manao steak chinois.

Bon appétit!



Steak chinois

Isan'ny olona: 4

Fotoana hiketrehana azy: 15 mn

Fotoana hikarakarana azy: 1h 15 mn

Akora Ilaina

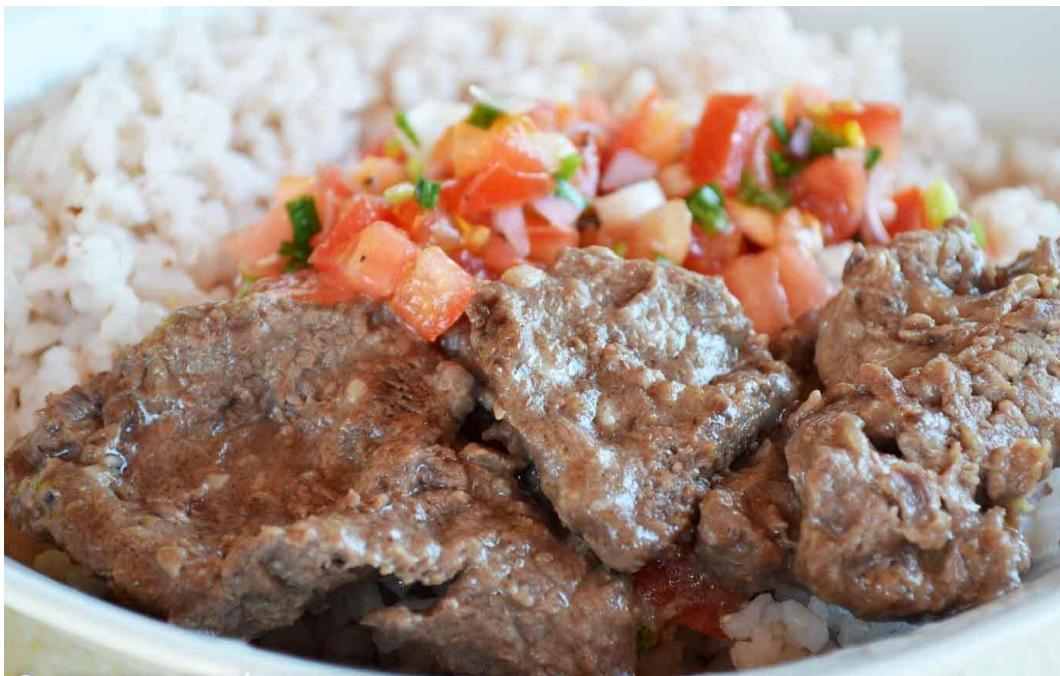
- Nofo-kena,
- Ail, gingembre,
- Sauce soja,
- Sel, poivre, huile,
- Fécule de manioc,
- 4 épices .

Fomba fikarakarana Steak chinois

1. Fisahana ny nofo-kena ary kapokapohana amin'ny vodiny antsy be na rouleau hamakiana ny fibres.
2. Lomana ail sy gingembre sy sauce soja sy sel sy poivre sy huile sy fecule de manioc sy 4 epices mandritra ny adiny 1h na mihoatra.
3. Endasina tsy asiana menaka intsony ary tsy atao mendy be.

Fanamarihana

Tsy ataorana iraikitra ny fécale de manioc na endasina tsisy menaka aza satria efa misy huile ny macération.



Nems au boeuf

Toy izao ny fomba fikarakarana nems au boeuf amin ny fomba malagasy.

Isan'ny olona: 5-6

Fotoana ikarakarana azy: 30min

Fotoana iketrehana azy: 20 min

Mora karakaraina!

Akora ilaina

- Ovy 200g
- Totokena 500g
- Poireaux 02
- Carotte 01 râpée
- Ciboulette (tsy voatery)
- Pate blanche
- Pâte fanaovana nem (izay hita eny aminy pavillon Analakely)
- Menaka

Fikarakarana nems au boeuf

1. Voasana ny ovy, andrahoina atao malemy. Andrahoy koa ny pate blanche.
2. Andrahoy ny totokena, haroina amin'ny sotro hifangaro tsara tsy hisy hivaingambaingana, avela hangatsiaka.
3. Afangaroy ny totokena, ny ovy, poireaux, karaoty, ciboulette, pate blanche, ampiana sira.
4. Alefaso tsikelikely asesika amin'ny pate à nem.
5. Endasina amin'ny friteuse na vilany saba.





Baranjely nendasina mikarepoka tsara

Betsaka ny olona tsy dia tia laotra an'ity baranjely ity. Ito aza misy fomba anakiray mety mba ho tsara iany : Baranjely nendasina mikarepoka tsara.

Akora ilaina

- Baranjely 1
- Ravina “basilic”
- Fraomazy 150g
- Fraomazy efa voakiky 120g
- Atody 2
- Lafarinina 80g
- « Chapelure » 80g
- Menaka 300 ml
- Saosy voatabia 200ml
- Sira sy dipoavatra

Fomba fikarakarana Baranjely nendasina mikarepoka

1. Tetehina boribory ny baranjely dia asiana sira ary avela hipetraka kely aloha.
2. Apetraka eo ambony taratasy mitroka rano no tena mety aryfafana mihitsy rehefa tena hikarakara a zy.
3. Tetehina ny « basilic ». Afangaro ny fraomazy sy ny atody iray.
4. Apetraka eo ambonin’ireo baranjely ireo fangaro ireo ka rakofana baranjely eo amboniny. Aorian’izay dia ampidirina ao anaty vata fampangatsiahana mandritra ny ora iray.
5. Araraka ao anaty lovia jobo tsirairay ny lafarinina, ny atody sy ny « chapelure ». Rehefa tena hanendy dia arotsaka tsirairay ao anatin’ireo akora ireo ny baranjely, ka atomboka any amin’ny lafarinina izany.
6. Hafanaina ny menaka ka endasina ny baranjely. Tsy atao may be loatra. Tsihifina eo ambony taratasy mitroka menaka.



Hen'omby ritra sy sakamalaho

Fomba fikarakarana Hen'omby ritra sy sakamalaho. Mora karakaraina.

Isan'ny olona: 5-6

Fotoana hiketrehana azy: arakaraka

Fotoana hikarakarana azy: 15 mn

Akora Ilaina

- Hen'omby matavy na mahia 1 kg;
- Sakamalaho kely atao tetika madinika;
- Tongolo gasy kely totoina;
- Menaka, Sira;
- Tongolo maitso tetechina kely.

Fomba fikarakarana hen'omby ritra sy sakamalaho

1. Tetechina ny hena.
2. Miaraka arotsaka ny sakamalaho rapé, ny hena, ny sira ary ny tongolo gasy.
3. Tapohana rano mandra-pahalemin'ny hena.
4. Rehefa masaka dia asiana an'ilay tongolo maitso. Ampiarahana amin'ny vary fotsy.

Fanamarihana

Aroso miaraka amin'ny lasary voatabia misy sakay (tsy voatery) na lasary karaoty ihany koa.



Ovy sy atody

Zao no atao eo rehefa irery ato an-trano, hoy ilay namana iray izay hoe « cuisine du reste de frigo et du placard »: Ovy sy Atody. Afaka ampiarahina amin’ny salade anandrano ra toa ka kamo ahandro vary.

Isan’ny olona: 1

Fotoana ikarakarana azy: 10 mn

Fotoana iketrehana azy: 5 mn

Akora ilaina

- Pommes de Terres (Ovy),
- oeuf (atody),
- oignons, sel, poivre, huile

Fikarakarana Ovy sy atody

1. Tete hina en rondelles fisaka ny ovy dia endasina amin’ny menaka kely, tsy atao mahazo loko be.
2. Rehefa hita fa masaka ny ovy, arotsaka ny oignons voatetika en rondelles sy sel sy poivre ary endakendasina miaraka amin’ny ovy.
3. Arotsaka ny atody voakapoka dia avadika rehefa mitambatra na saromana kely raha tsy tiana ho mENDY be ny atody.

Mazotoa ho mana!



Mokary au coco

Mbola hafa ihany ny mokary au coco (na mofo gasy au coco na mofo gasy amin'ny voanio), indrindra moa fa nataon'ny tena... Ampiarahina amin'ny café.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 10 mn , **temps de pause :** 4h

Fotoana hiketrehana azy: 10 mn

Akora ilaina

- Farine de riz 1 verre
- Farine de blé 1 verre
- Levure boulangère 1 sachet
- Sucre
- Lait de coco 200ml

Fomba fikarakarana mokary au coco

1. Ranoina amin'ny rano matimaty ny levure dia afangaro amin'ny ireo farine sy siramamy. Afangaro tsara.
2. Tampohina rano matimaty tsikelikely. Tsy tokony hadity be na matsora loatra ny koba.
3. Saromana dia asiana lamba eo amboniny na fonosina mba hahazo hafanàna.
4. Alona adiny 4 an indray alina mihintsy mba ho fermenté tsara.
5. Alohany hanendasana azy vao arotsaka ny lait de coco.



Chao pao au poulet

Nahandro chao pao au poulet. Afaka soloina toto-kena omby na toto-kena kiso a ny akoho eto.

Isany: 15

Fotoana ikarakarana azy: 1h 10mn

Fotoana iketrehana azy: 15 mn

Akora ilaina : pâte

- 500g de farine
- 1 sachet levure Saf Instant
- 1 càc sel
- pincée de sucre
- 2 càs huile
- 50 cl eo ho eo ronono mamay (alefa tsikelikely)

Akora ilaina : farce

- 300g nofon akoho
- 2 càs sauce soja
- 1,5 càs miel
- sel kely
- poivre
- 4 oignons
- coriandre

Fikarakarana chao pao au poulet

1. Afangaro ny ingrédients rehetra ilaina aminy pâte. Kosehina 10mn mandra-pahazo pâte maina sy souple. repos 1h anaty bol lehibe. Saromana lamba, atao aminy toerana tsy akaiky vava rivotra hito mboan ny pâte.
2. Mandritry ny repos pâte tethana madinika ny nofon akoho. Tethana ny coriandre sy oignon dia afangaro ny akoho. Asiana sauce soja, sel kely, poivre ary miel. Avela hilona.
3. Zaraina 15 boules ny pâte, somary volavolaina vao fisahana tsirairay. Asiana farce manta (mba tsy ho maina be ny farce rehefa masaka).
4. Ahorona ny sisin ny pâte hikatona. Apetraka ambony papier A4 efa notapatapahana mialoha ilay partie avy nakatona, Izany hoe avadika ka ilay face miketronketrona no mitohoka amin'ny taratasy (fa tsy toy ny eo @ sary).
5. Mampangotraka rano mialoha. Apetraka ambony passoire ilay face misy taratasy. Apetraka anaty vilany ny passoire, tsy atao mikasika ny rano dia saromana (ny ahy rice-cooker fa raha vilany dia asiana kapoaka mivadika anaty vilany misy rano).
6. Cuisson 15mn, mila mangotraka foana ny rano mandritry ny 15mn (cuisson à la vapeur).
7. Rehefa hamana azy dia ampifanainaina anaty passoire toy ny nandrahoana azy dia apetraka anaty vilany misy kapoaka mivadika ihany, tsy atao mikasika ny rano.



Recette de sauce voanjo

Sauce voanjo na koa hoe sauce dakatine ozy ny Créole. Tsara ra oanina amin'ny brochette de coeur de boeuf na koa akondro endasina.

Isan'ny olona: 4

Fotoana ikarakarana azy: 10 mn

Fotoana iketrehana azy : 10 mn

Akora ilaina

- Pistache (voanjo),
- Tomates et oignons,
- sel, poivre, eau

Fikarakarana sauce voanjo

1. Totoina malemy tsara ny voanjo mendy.
2. Atao anaty vilany ny tomate voatetika madinika sy oignon rapé. Tsy mila menaka.
3. Rehefa masaka tsara dia arotsaka ilay voanjo voatoto sy sel sy poivre ary rano mandifotra tsara azy. Aroina mandra-parihitra. Kendrena tsy ho may na hiraikitra.

Fanamarihana

- Atao anaty mofo, ihinana vary na lasary, atao laoka: mety daholo.
- Tsy hoanina be loatra koa anefa fa mankarary kibo.
- Azo asiana sakay ho antsiak tia sakay.
- Azo tehirizina anaty boite hermetique tsara ary tsy tsabatsabahana dia atao au frigo. Maharitra 1 semaine ny fitehirizana azy.



Tsa-tsiou gasy

Tsa-tsiou malagasy amin'ny fomba tsotra ho an'ireo tsy manana lafaoro.

Isan'ny olona: 4

Fotoana ikarakarana azy: 5 mn

Fotoana iketrehena azy : 30mn

Akora ilaina

- Huile,
- ail,
- gingembre,
- 3 cuillère à soupe de sauce soja,
- 2 cuillère à soupe de miel,
- 1/4 cuillère à café de sel,
- 1 cuillère à café de 4 épices,
- 500g de viande de porc (soro-kisoa).
- colorant alimentaire

Fikarakarana Tsa-tsiou gasy

1. Lomana ny alina amin'ny huile ny ail voatoto tsara sy ranona gingembre sy 3 càs de sauce soja sy 2 càs de miel sy ny 1/4 càc de sel sy 1 càc de 4 épices (hita eny amin'ny pavillon na mpivarotra épice hafa) ary ny soro-kisoa na mitetika na tsia araka izay tiana. Raha tiana ho mena toy ny eny @ restaurants dia asiana colorant alimentaire.
2. Ny ampitso atao anaty vilany na lapoaly jobo ireo rehetra ireo. Asiana rano 1 verre ary avela ho mendimendy tsara.
3. Rehefa manomboka ritra ka mitsetsatsetsa ny lapoaly dia avadibadika sady akosokosoka amin'ny lapoaly ny hena ahazo loko tsara ny lafiny rehetra.



138 Croustillants aux légumes

Fanamarihana

- Azo ampidirina lafaoro na koa atsatsika amin'ny barika misy afo izy ity.
- Raha miditra lafaoro 200° dia eo amin'ny 1h eoeo ny temps de cuisson. Mora masaka ny echine.

Mazotoa ho mana!

Gâteaux aux cacahuètes et bananes (koban-dravina)

Recette de gâteau typiquement malgache : Gâteaux aux cacahuètes et bananes (ou koban-dravina).

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 1h à 2h

Ingrédients

- 250 g de farine et de riz
- 250 g de cacahuète grillées
- 1l d'eau environ
- 250 g de bananes fraîches
- Sucre selon le goût
- 6 feuilles de bananiers

Préparation du Gâteaux aux cacahuètes et bananes (koban-dravina)

1. Tremper le riz dans l'eau froide pendant une heure. L'égoutter et étaler pour commencer à le faire sécher.
2. Avant qu'il ne soit complètement sec, le piler ou le passer au moulin pour obtenir une farine assez fine.
3. Piler les cacahuètes et incorporer en pilant la farine de riz (la pâte doit avoir la consistance de la pâte d'un gâteau aux amandes). Ajouter en pilant toujours, les bananes épluchées et coupées en morceaux. Sucrer selon goût.
4. Laver les feuilles de bananiers. Disposer sur chaque feuille, deux sixième de la préparation. Aplatir à la main et donner à chaque gâteau une forme carrée. Rabattre les bords de la feuille comme pour faire un piquet et ficeler.
5. Placer les 6 gâteaux dans un faitout ou cocotte. Mouiller avec l'eau. La quantité indiqué ici est approximative: elle doit arriver aux trois quarts de la hauteur des gâteaux.
6. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à absorption totale de l'eau.



Vary amin'anana

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 mn

Temps de cuisson: 1 h

Ingrédients

- 500 g de riz;
- 4 l d'eau;
- 20 g d'ail;
- 800 g de chouchou (chayottes);
- 300 g de viande de bœuf;
- 200 g de tomates;
- 40 g de gingembre;
- 40 g de ciboule;
- 30 g de sel.



Préparation du vary amin'anana

1. Prendre de la viande de bœuf comme pour le bourguignon.
2. La couper en petits morceaux.
3. Mettre dans un faitout l'eau et le sel.
4. Ajouter la viande.
5. Porter à l'ébullition, puis ajouter les tomates, la ciboule hachée, le gingembre, l'ail et les chayottes hachées. Cuire pendant 30mn environ.
- 6.
7. Mettre alors le riz. Cuire à feu doux pendant 15 minutes.



Recette de Brioche fait maison

Recette pour: 8 personnes

Préparation: 2h 15mn

Temps de cuisson: 15 à 20 min

Ingrédients pour la recette de Brioche fait maison

- 1kg de farine,
- 3 œufs
- 1 levure saf instant
- Du lait, du sucre, du sel
- Sucre glace

Préparation de la recette de Brioche fait maison

Mélanger dans un récipient la farine, le sucre et un peu de sel. Puis, ajouter les œufs et la levure. Bien mélanger le tout et pétrir pendant environ 10 minutes pour obtenir une pâte bien élastique.

Laisser se reposer au moins 1h. Après le temps de repos, façonner en boule puis, aligner sur un plateau.

brioche fait maison facile

Ensuite, doré les boules avec de la jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et laisser poussées pendant 1h à une température ambiante.

Après que les brioches ont pris du volume, faire passer au four à 200° environ 15 à 20 minutes.





Brioche fait maison à la main

A la sortie du four, l'imbiber avec du sirop (un peu de sucre et 2 c-à-s d'eau) à l'aide d'un pinceau et enfin poudrer de sucre glace en dessus.

Bon appétit!

Patate frite na vomanga endasina

Iza no tsy tia atao gouter? Sady tsotra no tsy lafo. Patate frite na vomanga endasina. Ny anay sucré – salé no itiavanay azy, ny vomanga moa mamy.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hiketrehana azy: 10 mn

Fotoana hikarakarana azy: 5 mn

Akora Ilaina

- Vomanga;
- Dobera (beurre)
- Sel, poivre.

Fomba fikarakarana Patate frite na vomanga endasina

1. Sasana ny vomanga dia voasana raha tiana.
2. Asiana sira sy poivre dia endasina amin'ny dobera.

Fanamarihana

- Atao nature koa mety, zany hoe sady tsy salé no tsy sucré.
- Rehefa mihinana azy dia ampiarahina amin'ny [confiture goyave fait maison](#) na izay confiture misy.
- Fomba iray hanomezana hanikotrana ny zaza tsy tia mihinana an'ireny, saonjo atao bolety, mangahazo atao mofo, katsaka atao solovolo, vomanga endasina, sns....
- Bele mendy ko azon iantsoana ny vomanga endasina any am faritra atsimo.

Mazotoa ho mana!

Gâteau moelleux à la fraise

Mafotaka ny fitadiavana gouter fa vacances ny mpianatra. Gâteau moelleux à la fraise na à la banane no vita.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 20 mn

Fotoana hiketrehana azy: 90mn

Akora ilaina

- 4 oeufs
- 150g de sucre
- 20cl de crème
- 150g de farine
- Huile, Pate,
- Fraise, Banane

Gâteau moelleux à la fraise

Fomba fikarakarana gâteau moelleux à la fraise

1. Kapohana ho mousseux ny 4 oeufs sy ny 150g de sucre.
2. Arotsaka ny 20cl de crème liquide (Hopla sucre no ntaoko teto) dia kapohana any eo.
3. Arotsaka ny 150g de farine dia afangaro.
4. Osorana huile syfafazana farine ny moule roa.
5. Samy asiana pate dia alahatra ny fraises ho an'ny iray ary bananes ho an'ny iray.
6. Saromana ambina pâte avy eo.
7. Cuisson à la vapeur mandritra ny 45mn avy izy roa.

Fanamarihana

- Cuisson a la vapeur asiana rano mangotraka ao ambany dia apetraka ambony passoire ny moule raha mampiasa rice-cooker.
- Fa raha vilany dia asio kapoaka ipetrahan'ny moule, izany hoe tsy atao mikasika rano ny moule.
- Farine de blé 150g soit 6 càs no farine nampiasaina fa afaka mampiasa farine hafa ihany koa.

Mazotoa ho mana!



Recette de pâte à choux aux fromage

ecette de pâte à choux aux fromage. Recette de goûter ou dessert pour enfant.

Nombre de personnes: 04

Temps de cuisson: 30 mn

Temps de préparation: 60 mn

Ingédients

- 4 oeufs,
- 75g de beurre,
- 125g de farine,
- 100g de fromage râpé,
- 15cl d'eau,
- sel, poivre



Préparation de la recette de pâte à choux aux fromage

1. Faites chauffer le beurre et l'eau jusqu'à ébullition.
2. Versez la farine en une fois sans cesser de remuer. La pâte doit se détacher des parois.
3. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Salez, poivrez et ajoutez le fromage râpé.
4. Laissez 45mn au repos.
5. Recouvrez la grille du four d'une feuille d'aluminium et beurrez-la.
6. Déposez le pâte avec une cuillère à soupe puis bien espacer. Mettre en forme de noix.
7. Enfournez 30min à th.7 (200°C).



chou fromage

Pâté à

Bon appétit !

Recette de oeuf mimosa et oeuf poché basquaise revisité

Double recette d'entrée froide à base d'oeuf: recette de oeuf mimosa et oeuf poché basquaise revisité à la façon malagasy.

Nombre de personnes: 4

Temps de cuisson: 0 mn

Temps de préparation: 15 mn

Ingrédients

Oeuf mimosa: 2 oeufs, sel, poivre, vinaigre blanc, salade, persil haché.

Oeuf poché basquaise:

2 oeufs, 2 tomates, 1 courgette, 2 oignons, 1 poivron, pomme de terre, 1 càc de concentré de tomate, 2 gousse d'ail, 50g de carotte, 1 càs de ketchup, 1/2 citron.

Préparation de la recette de oeuf poché basquaise

1. Faire une sauce mayonnaise;
2. Vider les tomates à l'aide d'une cuillère,
3. Eplucher les légumes et faire pocher, les découper en brunoise et passer sous l'eau froide, les laisser refroidir, mélanger avec un peu de mayonnaise et assaisonner.
4. Faire l'oeuf poché et garnir les tomates avec les légumes découpés en brunoises.



Préparation de la recette de oeuf mimosa

1. Faites cuire les œufs durs, passez-les sous l'eau froide, enlevez leurs coquilles, repassez-les sous l'eau;
2. Faites une sauce mayonnaise;
3. Coupez les œufs en dent de loup, retirez les jaunes et passez-les à la moulinette, ajoutez-leur peu à peu de la mayonnaise, remplissez les cavités des blancs de ce mélange;
4. Servez le tout sur un lit de salade verte.



Pates et légumes sautés au beurre

Sakafo anio tsotra nefa mahavoky sy matsiro : Pates et légumes sautés au beurre.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 20 mn

Fotoana hiketrehana azy: 25 mn

Akora ilaina

- Pates
- Ail
- Oignon
- Carotte, haricot verts, courgette
- Pak choi, celerie
- Ciboulette, coriandre
- Sel, poivre
- Sauce de soja

Fomba fikarakarana pates et légumes sautés au beurre

1. Andrahoina mialoha ny pates dia atokana avy eo.
2. Afanaina ny beurre dia arotsaka ny ail, oignon, carotte, haricot verts, courgette, pak choi (anana bemol), celerie, pousses de soja na sauce soja, sel ary poivre.
3. Adrahoina amin'ny afo mahery be mba tsy hitera-drano.
4. Arotsaka ny pates avy eo.
5. Afangaro avy eo ka rarahana ciboulette sy coriandre.

Fanamarihana

- Mety hapiasaina daholo na paty gasy na vahiny.



Légumes à la vinaigrette

Mafana ny andro ka atao maiva maivana, mety tsara ho an ireo te -hanena vatana: légumes à la vinaigrette.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 25 mn

Fotoana hiketrehana azy: 30 mn

Akora ilaina

- Poireaux
- Concombre
- Citron
- Radis
- Vinaigre
- Sucre
- Huile
- Oignon

Fomba fikarakarana légumes à la vinaigrette

1. Andrahoina 8mn ny vodina poireaux dia tsihifina ary avela hangatsiaka.
2. Tete hina ny concombre sy radis.
3. Samy alahatra ambony lovia ireo dia rarahana vinaigrette ny oignon, sel, sucre, huile, vinaigre ary ny citron.

Légumes à la vinaigrette

Fanamarihana

- Ny fanadiovana ilay vodina poireaux misy fotaka ireny dia esorina ny hodiny mipetraka tamin 'ny tany dia mety.

Mazotoa ho mana!



Composé malagasy

Tao aorinan'ny salade composé dia atolotra anareo anio indray ny fomba fanamboarana composé malagasy.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hiketrehana azy: 15 mn

Fotoana hikarakarana azy: 15 mn

Akora Ilaina

- Ovy,
- Betterave,
- vinaigre,
- sel, poivre,
- mayonnaise,
- pate gasy,
- tomate, oignon,
- poivrons,
- oeufs,
- ciboulettes.



Fomba fikarakarana Composé malagasy

Salade Russe: samy andrahoina ny ov y sy betterave ary tete hina en dé dia asiana vinaigre sy sel sy mayonnaise.

Pates aux poivrons: andrahoina ny paty gasy dia atokana. Manao sauce tomate sy oignon kely. Arotsaka ny poivrons ary tsy atao masaka be. Asiana sel sy poivre. Afangaro amin'ny pates. Asiana oeufs durs sy boulettes.

Mazotoa ho mana!

Poisson à la belle vue

Entrée classique be nefa tiany zaza ka io no vita anio: Poisson à la belle vue.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hiketrehana azy: 15 mn

Fotoana hikarakarana azy: 15 mn

Akora Ilaina

- Ovy,
- Nofo-trondro,
- Sel, vinaigre, oignon,
- Mayonnaise,
- Oeufs
- Tomates



Fomba fikarakarana poisson à la belle vue

1. Andrahoina ny ovy, toy izay koa ny nofo-trondro. Samy potserina dia avela hangatsiaka ary afangaro.
2. Asiana sel sy vinaigre kely ary oignons voatetika madinika sy mayonnaise.
3. Ravahana oeufs durs sy tomates.

Fanamarihana

- Azo asiana persil na ciboulette fa teto tsy nasiana fa leo ny ao an -trano.
- Rehefa misy vahiny dia na pâté na crevettes na chair de crabe no atao amin'ny oeufs mimosa.

Mazotoa ho mana!

Salade de Chou au Charcuterie

Voici une nouvelle idée de recette pour une entrée et pourquoi pas pour accompagner le plat de résistance: la salade de chou au charcuterie.

Recette pour : 6 personnes

Temps de cuisson : –

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 1 chou
- Maïs doux 1/2 boîte
- Fromage 100g
- Mortadelle 100g
- Mayonnaise
- Oignons 2
- Tomates 2
- Huile, vinaigre, sel

Préparation de la salade de chou au charcuterie

1. Hacher finement le chou, ensuite bien le laver.
2. Faire de la sauce vinaigrette en ajoutant les tomates, les oignons et un peu d'huile.
3. Mélanger ensuite la vinaigrette ainsi préparée avec le chou.
4. Laisser reposer pendant quelques minutes.
5. Découper le fromage et la mortadelle en dé.
6. Ajouter à la salade de chou : le maïs doux, le fromage et la mortadelle en dé.
7. Mélanger le tout avec de la mayonnaise.

Conseils et astuce

- Il est préférable de consommer le chou tout cru.
- Ajouter un peu de sucre à la vinaigrette pour adoucir son acidité.

Bon appétit!



Duo de chou et de pommes au fromage

Misy tsy mbola manana idee atao [entree](#) ve? Ito indray ary ny Duo de chou et de pommes au fromage tsotra kely sady vetivety.

Isan'ny olona: 4

Fotoana ikarakarana azy: 5 mn

Fotoana iketrehana azy : —

Akora ilaina

- chou (laisoa),
- vinaigre,
- sel, sucre,
- oignon,
- pommes (golden),
- fromage dur,
- persil,
- mayonnaise,
- oeufs,
- radis,
- charcuterie (facultatif)

Fikarakarana Duo de chou et de pommes au fromage

1. Tetehina manify ny laisoa ary avy hatrany dia lo mana vinaigre sy sel sy sucre kely ary oignon.
2. Mandra-pilonan'ny laisoa, samy tetehina « en dés » ny paoma golden sy fromage dur dia afangaro amin'ny laisoa. Afaka asiana persil.
3. Rehefa hihinana dia asiana mayonnaise kely. Teto koa dia nasiana oeufs mimosa (oeuf dur, esorina ny tamenany, asiana mayonnaise kely sy sel sy oignon sy persil) ary noravahana radis.



Salade variée malagasy

Salade variée malagasy, entrée tsotsotra malagasy.

Isan'ny olona: 4

Fotoana ikarakarana azy: 5 mn

Fotoana iketrehana azy : 30 mn

Akora ilaina

- poireau,
- concombre,
- tomate,
- maïs doux,
- oignon, sel, sucre, vinaigre, huile
- feuilles de laitue,
- poivron,
- vinaigre,
- sardine,
- oeufs

Fikarakarana salade variée malagasy

Salade variée (variante 1):

1. Andrahoina à la vapeur, tsy atao masaka be ny vodin'ny poireau. Rehefa masaka dia avela hangatsika.
2. Tetehina lavalava ny concombre sy tomate.
3. Omanina ny vinaigrette: afangaro ny sel sy sucre sy vinaigre sy huile.
4. Afangaro ireo rehetra ireo, asiana mais doux sy oignon ary vinaigrette.



Salade variée (variante 2):

1. Tete hina en chiffonade ny feuilles de laitue, lavalava kosa ny to mate sy concombre sy poivron.
2. Asiana vinaigrette (huile sy vinaigre sy sucre ary sel) sy oignons sy sardine nopo tehina sy oeufs durs.



Tongotr'omby sy tsaramaso: fomba fikarakarana azy

Ny tongotr'omby sy tsaramaso: fomba fikarakarana azy.

Isan'ny olona: 4

Fotoana hikarakarana azy: 15 mn

Fotoana hiketrehana azy: 06 h

Akora ilaina

- Tongotr'omby;
- Sakamalao;
- Voatabia, tongolo gasy;
- Sira, Rano;
- Curry, Thym, Poivre.
- Tsaramaso



Fomba fikarakarana Tongotr'omby sy tsaramaso

1. Andrahoina malemy tsara ny tongotr'omby ka maharitra eo amin'ny tapak'andro eo izany.
2. Manao saosy voatabia avy eo ka somary atao betsaka mihitsy, miaraka amin'ny sakamalaho, tongolo gasy, thym, dia asiana curry.
3. Arotsaka ao amin'ilay tongotr'omby ilay saosy ka tsy adino ny sira sy poivre.
4. Ampiana rano dia avela hiketrika hiaraka tsy atao ritra fa atao misimisy ny rano satria madity ilay izy amin'ilay tongotr'omby.
5. Arotsaka ny tsaramaso maina efa masaka tsara dia afangaro.

Mazotoa ho mana!

Fanamarihana

- Ohanina miaraka amin'ny salade vinaigrette koa tsara, ridritina dia asiana ail sy sakamalaho fotsiny.
- Afaka hatao lasopy ihany koa fa mila legio ma betsaka fotsiny.
- Mila mitandrina ra ohatra ka olo na misy goute indrindra ny lehilahy



Vary amin'anana sy kitoza

Isan'ny olona: 4 personnes

Fotoana ikarakarana azy: 10 mn

Fotoana iketrehana azy : 10 mn

Akora ilaina

- tomates, oignon,
- riz,
- sel, eau,
- poireau,
- viande de boeuf boucanée,
- Crevettes,
- ail, gingembre, poivre



Fomba fikarakarana vary amin'anana sy kitoza

1. Manao sauce tomate sy oignon kelikely. Arotsaka ny patsa fotsy sy vary sy sel sy rano dia avela hiketrika.
2. Rehefa masamasaka ny vary dia arotsaka ny poireau ary avela ho masaka ny vary.
3. Kitoza: nofo-kena nolomana ail sy gingembre ary sel sy poivre.

Mazotoa!

Spaghetti sauce au fromage

Ra toa ka tsy te-hisahirana sy te iaina amin'ny zava-misy ao an-trano dia ity ny recette de Spaghetti sauce au fromage.

Isan'ny olona: 4

Fotoana ikarakarana azy: 10 mn

Fotoana iketrehana azy : 15 mn

Akora ilaina

- pâtes,
- tomates, oignon, ail,
- fromage fondu (vache qui rit ou teama etc.),
- sel, poivre,
- eau,
- ciboulette,
- œuf

Fikarakarana spaghetti sauce au fromage

