



Maquettage du projet

KI POU CUI

blog page de recette mauricienne



Vue des étapes du maquettage

Zonning



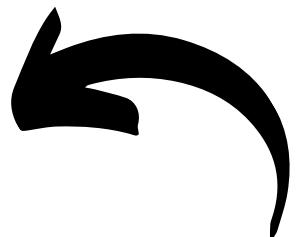
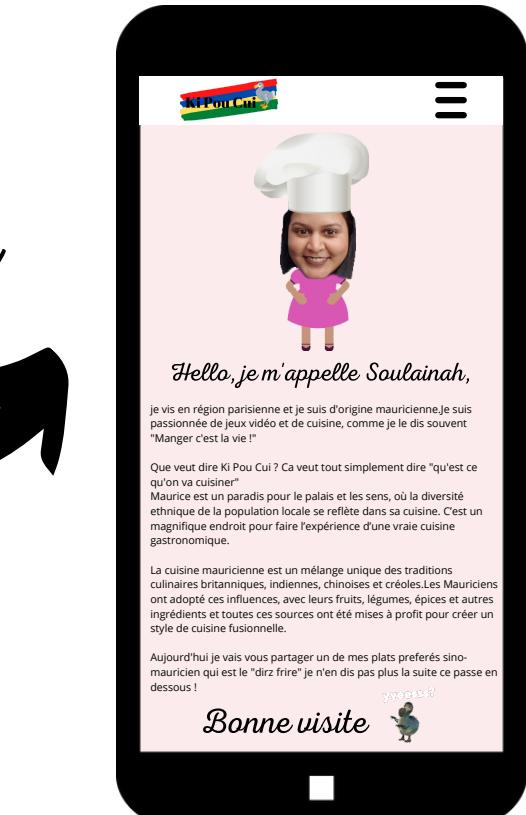
Wireframe



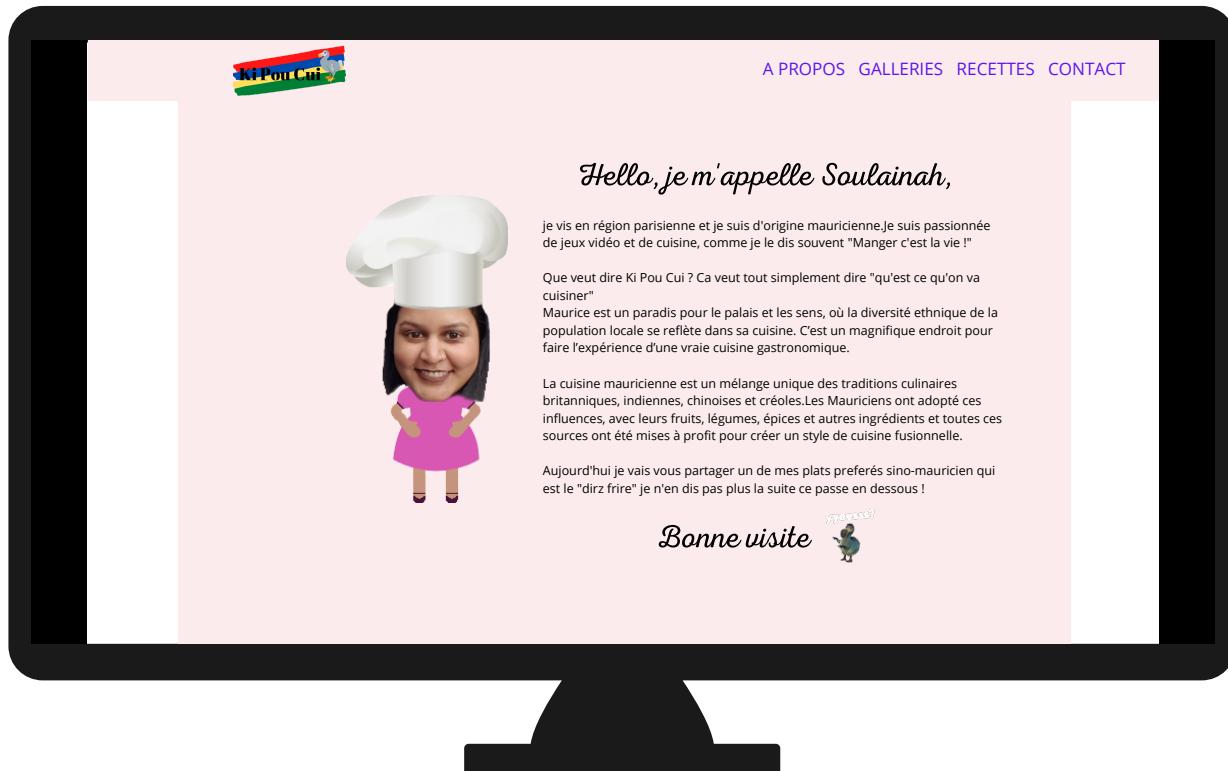
Prototype



Vue sur mobile

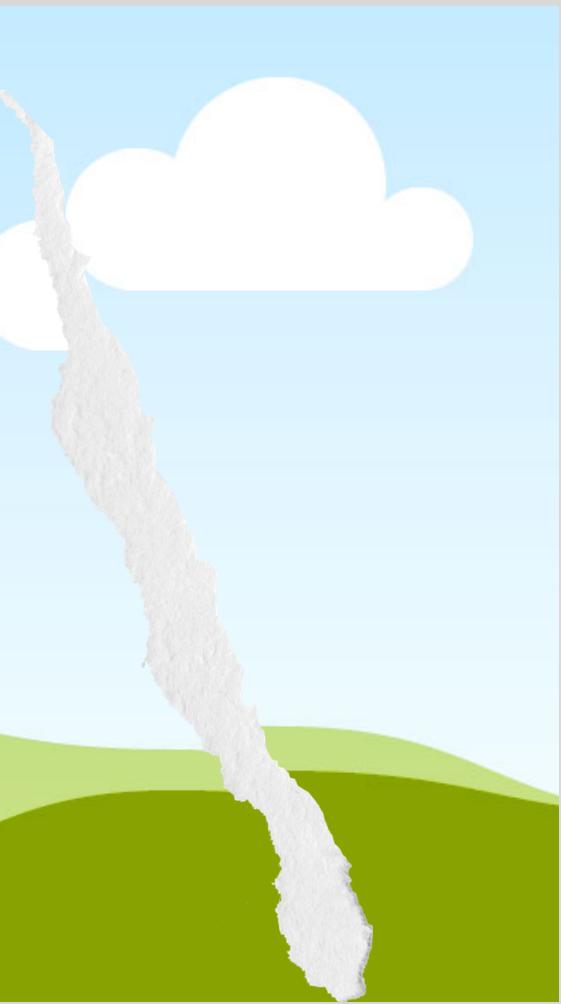


Vue sur Pc





NAV BAR

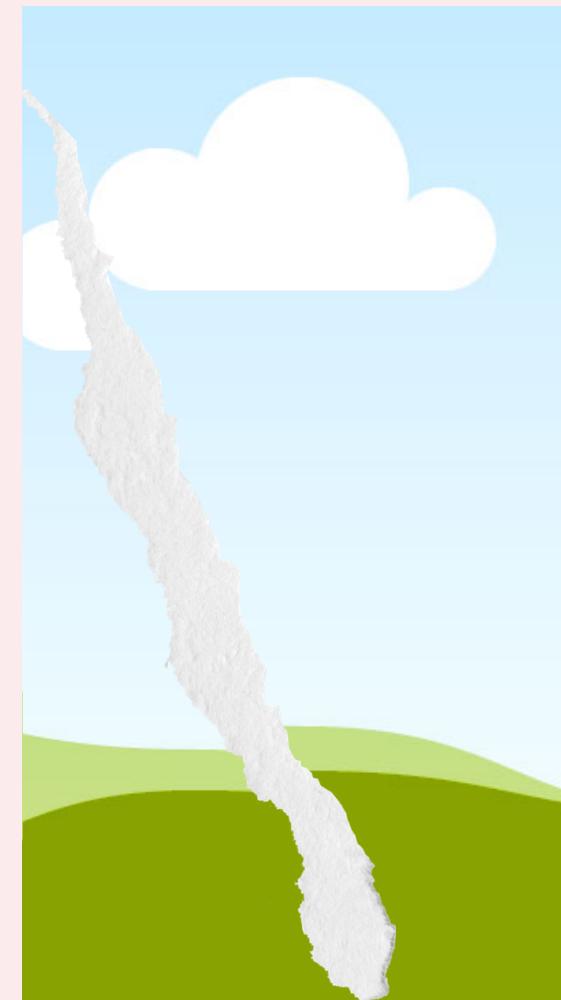


TEXTE

TEXTE

TEXTE





Hello, je m'appelle Soulainah,

je vis en région parisienne et je suis d'origine mauricienne.Je suis passionnée de jeux vidéo et de cuisine, comme je le dis souvent "Manger c'est la vie !"

Que veut dire Ki Pou Cui ? Ca veut tout simplement dire "qu'est ce qu'on va cuisiner"

Maurice est un paradis pour le palais et les sens, où la diversité ethnique de la population locale se reflète dans sa cuisine. C'est un magnifique endroit pour faire l'expérience d'une vraie cuisine gastronomique.

La cuisine mauricienne est un mélange unique des traditions culinaires britanniques, indiennes, chinoises et créoles.Les Mauriciens ont adopté ces influences, avec leurs fruits, légumes, épices et autres ingrédients et toutes ces sources ont été mises à profit pour créer un style de cuisine fusionnelle.

Aujourd'hui je vais vous partager un de mes plats préférés sino-mauricien qui est le "dirz frire" je n'en dis pas plus la suite ce passe en dessous !

Bonne visite





Hello, je m'appelle Soulainah,

je vis en région parisienne et je suis d'origine mauricienne.Je suis passionnée de jeux vidéo et de cuisine, comme je le dis souvent "Manger c'est la vie !"

Que veut dire Ki Pou Cui ? Ca veut tout simplement dire "qu'est ce qu'on va cuisiner"

Maurice est un paradis pour le palais et les sens, où la diversité ethnique de la population locale se reflète dans sa cuisine. C'est un magnifique endroit pour faire l'expérience d'une vraie cuisine gastronomique.

La cuisine mauricienne est un mélange unique des traditions culinaires britanniques, indiennes, chinoises et créoles.Les Mauriciens ont adopté ces influences, avec leurs fruits, légumes, épices et autres ingrédients et toutes ces sources ont été mises à profit pour créer un style de cuisine fusionnelle.

Aujourd'hui je vais vous partager un de mes plats préférés sino-mauricien qui est le "dirz frire" je n'en dis pas plus la suite ce passe en dessous !

Bonne visite



yyeesss?



NAV BAR

TEXTE





Galleries des photos de recette



Galleries des photos de recette

CARRY LAVIANE



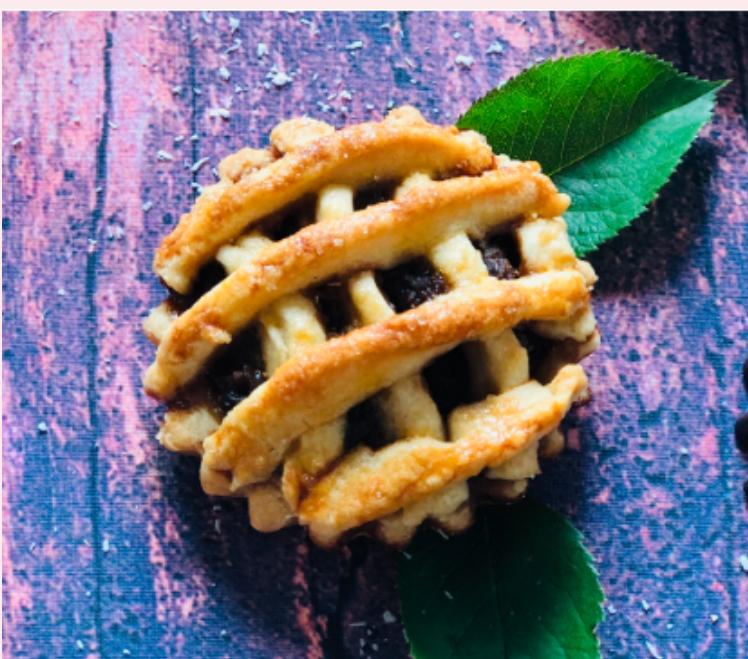
NAPOLITAINE



DHAL PITA



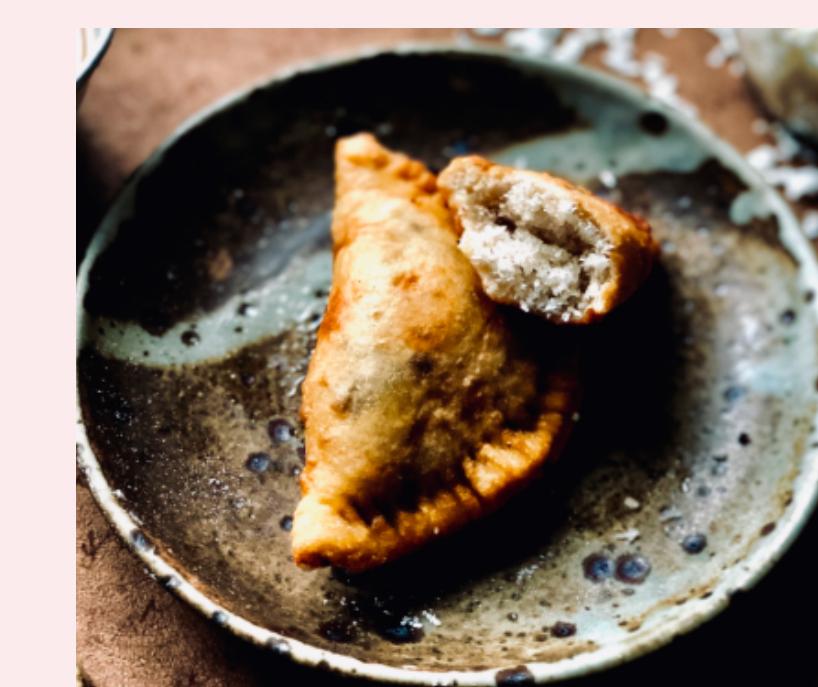
TARTE BANANE



DIRIZ FRIRE

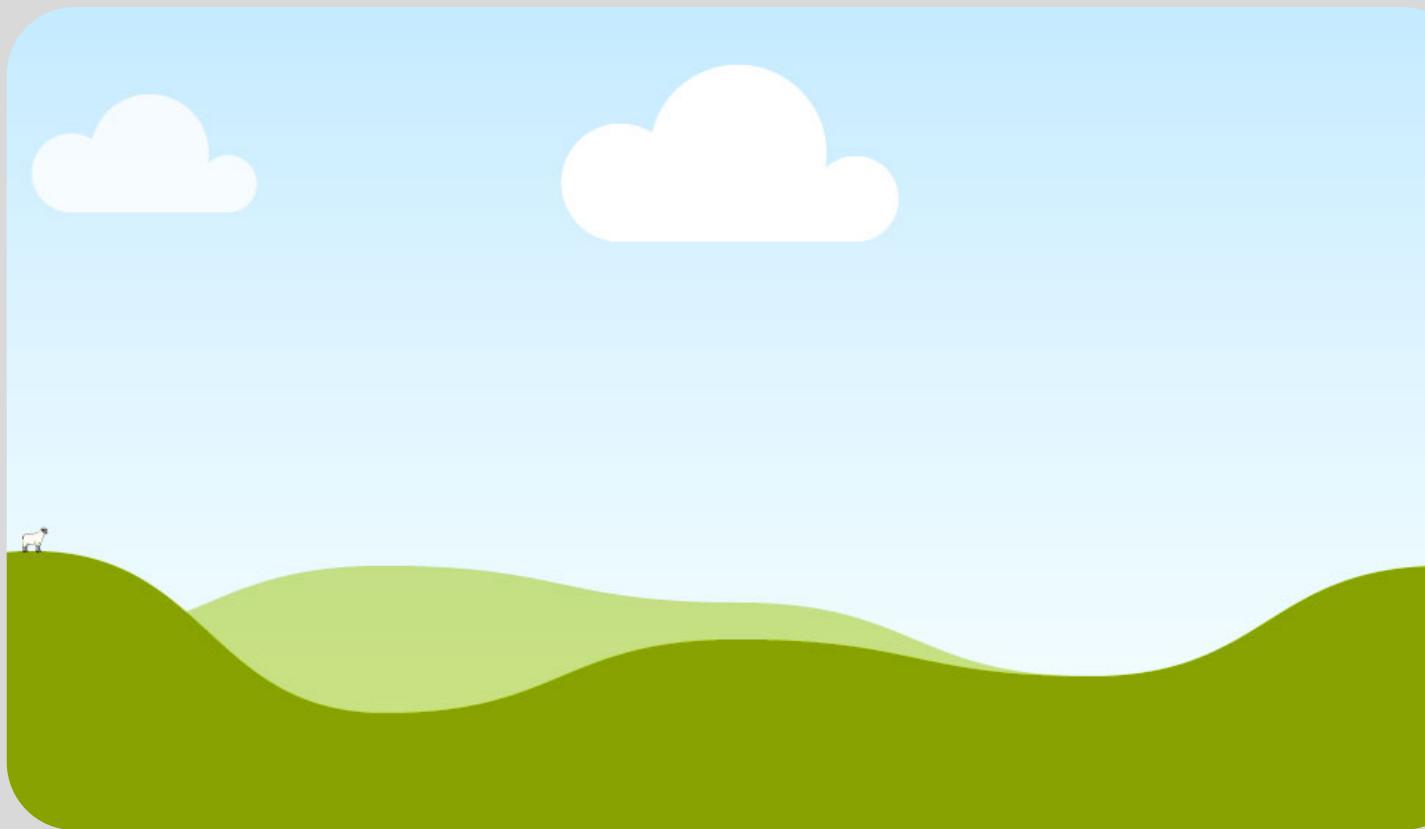


GATO PATATE





NAV BAR



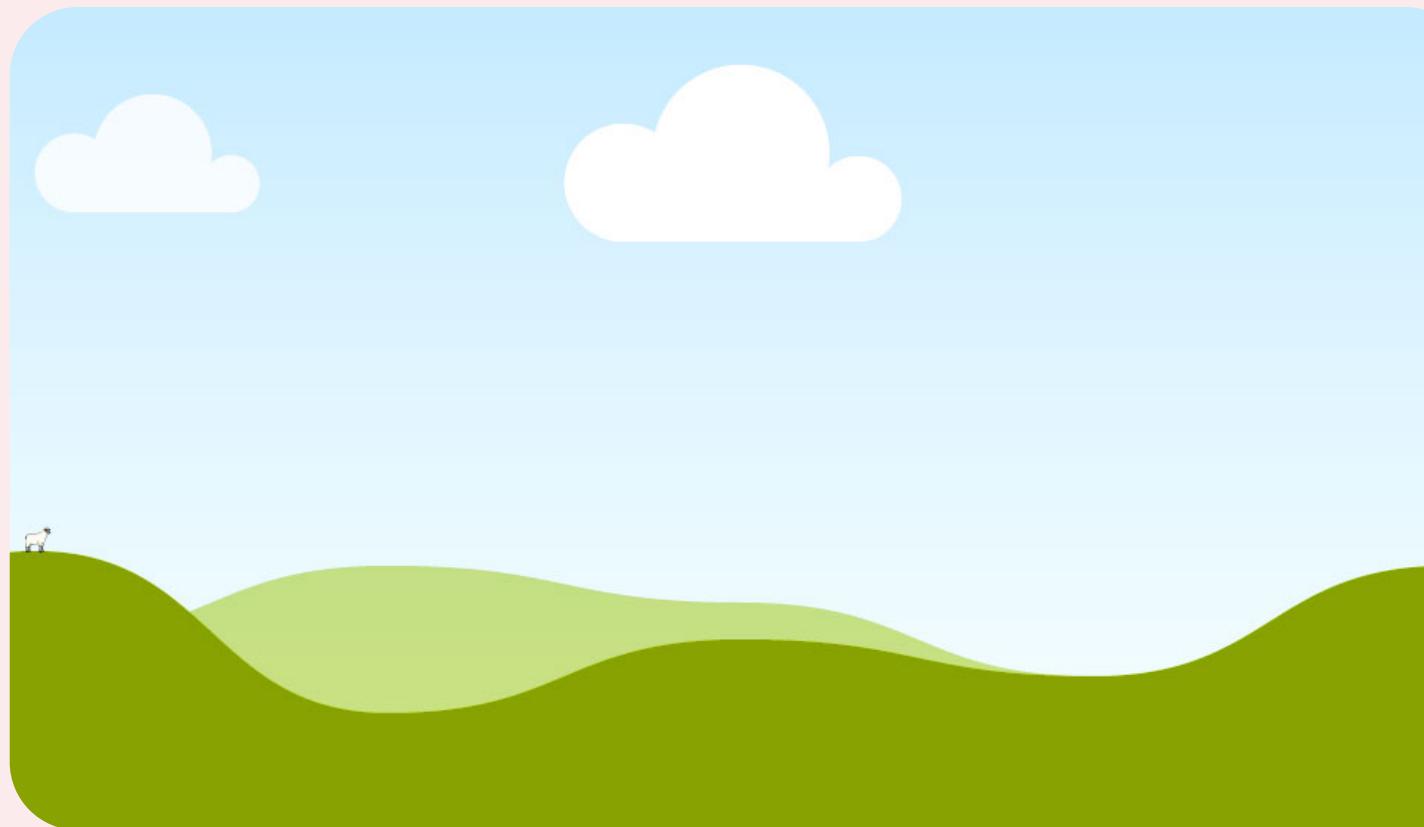
TEXTE

TEXTE

TEXTE
TEXTE

TEXTE
TEXTE





Carry laviane

Avant de commencer voici quelque mot sur cette recette
La principale caractéristique d'un curry est l'incorporation de combinaisons complexes d'épices et d'herbes.

Des piments frais ou séchées sont aussi très utilisés dans le curry. Plusieurs viandes peuvent être incorporées au curry : le poulet, le poisson, du poulpe ou même les crevettes.

Le goût du curry est très authentique. Le Curry est habituellement accompagné de riz, de roti ou de dhol puri, et sont généralement accompagnées de salades composées.

Pour cette recette nous allons voir comment faire un "CARRY LAVIANE" (curry au boeuf)

Ingrédients

1kg de boeuf
3 pommes de terre moyenne coupées en quartier
1 bâton de cannelle
3 feuilles de curry
1 gros oignon haché
1 cuillère à soupe de pâte d'ail & gingembre
5 cuillères à soupe de Masala
1 petit botte de coriandre fraîche hachée
1 bouillon de poule dilué dans 1L d'eau
2 tomates mixées et réduites en purée
1 cuillère à café de Garam Masala

Commençons la recette

- 1 – Dans une cocotte minute, faire revenir dans un peu d'huile, les oignons avec la pâte d'ail & gingembre ainsi que les feuilles de curry.
- 2 – Une fois que la viande est bien dorée, le Masala, le Garam Masala, le bâton de cannelle et remuer le tout afin que le parfum des épices s'en dégage.
- 3 – Ajouter le coulis de tomates, le sucre, saler et poivrer. Continuer à remuer le tout à feu doux bien sûr.
- 4 – Arroser la viande du bouillon de poule, mettre la moitié de la coriandre fraîche. Fermer la cocotte minute et laisser cuire pendant 30minutes au moins . Veiller pendant les 10 premières minutes de mettre un feu très fort afin de mettre la cocotte sous pression puis le baisser.
- 5 – Une fois que les 30 minutes passées, enlever la vapeur de la cocotte, de préférence à l'extérieur de votre maison afin que la vapeur ne se répande pas. Ajouter les pommes de terre, recouvrir d'eau et rectifier l'assaisonnement (sel). Laisser cuire à feu doux pendant 30 autres minutes au moins mais cette fois-ci pas sous pression. Finir les 10 dernières à feu fort afin de faire légèrement réduire la sauce.
- 6 – Une fois que le Carry est prêt, parsemer de coriandre fraîche. Servir avec du riz basmati nature.



Carry laviiane

Avant de commencer voici quelque mot sur cette recette
La principale caractéristique d'un curry est l'incorporation de combinaisons complexes d'épices et d'herbes.

Des piments frais ou séchées sont aussi très utilisés dans le curry. Plusieurs viandes peuvent être incorporées au curry : le poulet, le poisson, du poulpe ou même les crevettes.

Le goût du curry est très authentique. Le Curry est habituellement accompagné de riz, de roti ou de dhol puri, et sont généralement accompagnées de salades composées.

Pour cette recette nous allons voir comment faire un "CARRY LAVIANE" (curry au boeuf)

Ingrédients

1kg de boeuf
3 pommes de terre moyenne coupées en quartier
1 bâton de cannelle
3 feuilles de curry
1 gros oignon haché
1 cuillère à soupe de pâte d'ail & gingembre
5 cuillères à soupe de Masala
1 petit botte de coriandre fraîche hachée
1 bouillon de poule dilué dans 1L d'eau
2 tomates mixées et réduites en purée
1 cuillère à café de Garam Masala

Commençons la recette

- 1 – Dans une cocotte minute, faire revenir dans un peu d'huile, les oignons avec la pâte d'ail & gingembre ainsi que les feuilles de curry.
- 2 – Une fois que la viande est bien dorée, le Masala, le Garam Masala, le bâton de cannelle et remuer le tout afin que le parfum des épices s'en dégage.
- 3 – Ajouter le coulis de tomates, le sucre, saler et poivrer. Continuer à remuer le tout à feu doux bien sûr.
- 4 – Arroser la viande du bouillon de poule, mettre la moitié de la coriandre fraîche. Fermer la cocotte minute et laisser cuire pendant 30minutes au moins . Veiller pendant les 10 premières minutes de mettre un feu très fort afin de mettre la cocotte sous pression puis le baisser.
- 5 – Une fois que les 30 minutes passées, enlever la vapeur de la cocotte, de préférence à l'extérieur de votre maison afin que la vapeur ne se répande pas. Ajouter les pommes de terre, recouvrir d'eau et rectifier l'assaisonnement (sel). Laisser cuire à feu doux pendant 30 autres minutes au moins mais cette fois-ci pas sous pression. Finir les 10 dernières à feu fort afin de faire légèrement réduire la sauce.
- 6 – Une fois que le Carry est prêt, parsemer de coriandre fraîche. Servir avec du riz basmati nature.



Ki Pou Cui

A PROPOS GALLERIES RECETTES CONTACT

Hello, je m'appelle Soulainah,



je vis en région parisienne et je suis d'origine mauricienne. Je suis passionnée de jeux vidéo et de cuisine, comme je le dis souvent "Manger c'est la vie!"

Que veut dire Ki Pou Cui ? Ca veut tout simplement dire "qu'est ce qu'on va cuisiner"

Maurice est un paradis pour le palais et les sens, où la diversité ethnique de la population locale se reflète dans sa cuisine. C'est un magnifique endroit pour faire l'expérience d'une vraie cuisine gastronomique.

La cuisine mauricienne est un mélange unique des traditions culinaires britanniques, indiennes, chinoises et créoles. Les Mauriciens ont adopté ces influences, avec leurs fruits, légumes, épices et autres ingrédients et toutes ces sources ont été mises à profit pour créer un style de cuisine fusionnelle.

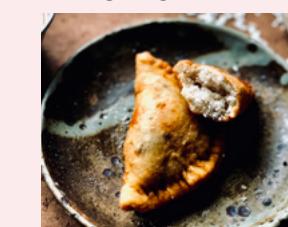
Aujourd'hui je vais vous partager un de mes plats préférés sino-mauricien qui est le "dirz frire" je n'en dis plus la suite ce passe en dessous !

Bonne visite

Ki Pou Cui

A PROPOS GALLERIES RECETTES CONTACT

Galleries des photos de recette

CARRY LAVIANE	NAPOLITAINE	DHAL PITA
		
TARTE BANANE	DIRIZ FRIRE	GATO PATATE
		

Ki Pou Cui

A PROPOS GALLERIES RECETTES CONTACT

Carry laviane

Avant de commencer voici quelques mots sur cette recette. La principale caractéristique d'un curry est l'incorporation de combinaisons complexes d'épices et d'herbes. Des piments frais ou séchés sont aussi très utilisés dans le curry. Plusieurs viandes peuvent être incorporées au curry : le poulet, le poisson, du porc ou même les crevettes. Le goût du curry est très authentique. Le Curry est habituellement accompagné de riz, de roti ou de dhol puri, et sont généralement accompagnés de salades composées. Pour cette recette nous allons voir comment faire un "CARRY LAVIANE" (curry au boeuf)

Ingrédients

1kg de boeuf
3 pommes de terre moyenne coupées en quartier
1 bâton de cannelle
3 feuilles de curry
1 gros oignon haché
1 cuillère à soupe de pâte d'ail & gingembre
5 cuillères à soupe de Masala
1 petit botte de coriandre fraîche hachée
1 bouillon de poule dilué dans 1L d'eau
2 tomates mixées et réduites en purée
1 cuillère à café de Garam Masala

Commençons la recette

- Dans une cocotte minute, faire revenir dans un peu d'huile, les oignons avec la pâte d'ail & gingembre ainsi que les feuilles de curry.
- Une fois que la viande est bien dorée, le Masala, le Garam Masala, le bâton de cannelle et remuer le tout afin que le parfum des épices s'en dégage.
- Ajouter le coulis de tomates, le sucre, sel et poivre. Continuer à remuer le tout à feu doux bien sûr.
- Arroser la viande du bouillon de poule, mettre la moitié de la coriandre fraîche. Fermer la cocotte minute et laisser cuire pendant 30 minutes au moins. Veiller pendant les 10 premières minutes de mettre un feu très fort afin de faire cuire la viande.
- Une fois que les 30 minutes passées, enlever la vapeur de la cocotte, de préférence à l'extérieur de votre maison afin que la vapeur ne se répande pas. Ajouter les pommes de terre, recouvrir d'eau et recouvrir l'assaisonnement (sel). Laisser cuire à feu doux pendant 30 autres minutes au moins mais cette fois-ci pas sous pression. Finir les 10 dernières à feu fort afin de faire légèrement réduire la sauce.
- Une fois que le Curry est prêt, parsemer de coriandre fraîche. Servir avec du riz basmati nature.

Ki Pou Cui



Hello, je m'appelle Soulainah,

je vis en région parisienne et je suis d'origine mauricienne. Je suis passionnée de jeux vidéo et de cuisine, comme je le dis souvent "Manger c'est la vie!"

Que veut dire Ki Pou Cui ? Ca veut tout simplement dire "qu'est ce qu'on va cuisiner"

Maurice est un paradis pour le palais et les sens, où la diversité ethnique de la population locale se reflète dans sa cuisine. C'est un magnifique endroit pour faire l'expérience d'une vraie cuisine gastronomique.

La cuisine mauricienne est un mélange unique des traditions culinaires britanniques, indiennes, chinoises et créoles. Les Mauriciens ont adopté ces influences, avec leurs fruits, légumes, épices et autres ingrédients et toutes ces sources ont été mises à profit pour créer un style de cuisine fusionnelle.

Aujourd'hui je vais vous partager un de mes plats préférés sino-mauricien qui est le "dirz friré" je n'en dis pas plus la suite ce passe en dessous !

Bonne visite

yyeesss?



Ki Pou Cui

Galleries des photos de recette



yyeesss?



Carry laviane

Avant de commencer voici quelque mot sur cette recette
La principale caractéristique d'un curry est l'incorporation de combinaisons complexes d'épices et d'herbes.
Des piments frais ou séchées sont aussi très utilisés dans le curry. Plusieurs viandes peuvent être incorporées au curry : le poulet, le poisson, du poupe ou même les crevettes.
Le goût du curry est très authentique. Le Curry est habituellement accompagné de riz, de roti ou de dhol puri, et sont généralement accompagnées de salades composées.
Pour cette recette nous allons voir comment faire un "CARRY LAVIANE" (curry au boeuf)

Ingédients

1kg de boeuf
3 pommes de terre moyenne coupées en quartier
1 bâton de cannelle
3 feuilles de curry
1 gros oignon haché
1 cuillère à soupe de pâte d'ail & gingembre
5 cuillères à soupe de Masala
1 petit botte de coriandre fraîche hachée
1 bouillon de poule dilué dans 1L d'eau
2 tomates mixées et réduites en purée

