

Découverte du Sénégal

1. Plats sénégalais

- Thieboudienne : Plat national du Sénégal, à base de riz, poisson, légumes et sauce tomate. Il est souvent servi avec du miel.
- Yassa Poulet : Poulet mariné dans du citron, de l'oignon et des épices, puis cuit lentement pour obtenir une sauce onctueuse.
- Mafé : Ragoût de viande ou poulet accompagné d'une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide et de tomates.
- Pastels : Petits beignets frits fourrés au poisson ou à la viande, très populaires comme en-cas ou entrée.
- Ceebu Yapp : Variante du Thieboudienne, préparée avec du riz et de la viande, souvent servie avec du miel.

2. Lieux touristiques du Sénégal

- Île de Gorée : Patrimoine mondial de l'UNESCO, célèbre pour la Maison des Esclaves et son histoire.
- Lac Rose (Retba) : Lac connu pour sa couleur rose due aux micro-algues, idéal pour la photographie.
- Parc National du Niokolo-Koba : Grande réserve naturelle abritant lions, éléphants, buffles et une faune variée.
- Dakar : Capitale du Sénégal, vibrante avec ses marchés, monuments, plages et vie culturelle animée.
- Saint-Louis : Ancienne ville coloniale avec architecture historique, festivals de jazz et ambiance culturelle.