

Menu réunionnais

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Vous voulez faire une petite soirée sympa, conviviale, colorée, savoureuse et originale ?
Pensez à la cuisine réunionnaise assez simple à réaliser (mais longue à préparer si on fait tout maison) et qui permet un réel dépaysement !
Lancez-vous !!

Menu :

* Apéritif et amuse-gueule

Punch du 19^{ème}

Ti 'punch

Nem (1 par personne coupé en 3)

Bonbon piment (1 par personne). Attention c'est fort !

Samoussa (2 à 3 par personnes)

* Entrée

Chouchou vinaigrette

* Pause digestive

Trou créole

* Plat garni

Rougail saucisses

Lentilles à la réunionnaise

Riz réunionnais

Rougail z'avocat

Rougail pistaches

* Desserts

Gâteau de patate douce

Chantilly combava

Sorbet tout ananas

* Café et digestifs

Café

Rhum arrangé, rhum vieux...



Astuces :

La base du menu réunionnais est en général un plat garni avec riz, grains (lentilles, haricots rouges...), viande, brèdes (feuilles, tiges ou fleurs de légumes verts) et rougail (sauce très pimentée).

Il y a rarement d'entrée, peu de pain et de fromage mais beaucoup de fruits en dessert.

Il y a souvent aussi différents plats garnis et rougails.

Ce menu est donc un menu adapté mais qui permet de goûter de nombreux produits et préparations souvent inconnus des « métros ».

Prévoir peu de pain (1 baguette pour 6/8 environ ici).

Il faut de nombreuses casseroles et autres récipients pour préparer et autant pour servir !
Donc il faut bien s'organiser pour ne pas être submergé(e) par la vaisselle !
Les « anciens » Réunionnais font même leur café donc il est « fort » !
Je fais tous mes rhums arrangés mais on peut en trouver dans le commerce. C'est incontournable pour finir un repas mais prévoir de tous petits verres pour éviter des lendemains compliqués !
Pour les vins, faites comme vous aimez !

Décoration :

Les Réunionnais aiment recevoir et sortent toujours leur belle nappe (souvent brodée) et leur belle vaisselle.

Je pose par-dessus le plan de la Réunion et des cartes postales et je recouvre le tout d'une nappe en plastique transparente.

J'ai de nombreux sets de table avec des paysages ou recettes de là-bas ce qui permet aussi d'occuper mes invités. On peut trouver des photos sur internet, les imprimer sur du papier et s'en servir comme set de table...

Ensuite, je fais toujours des tables colorées avec des serviettes en papier de différentes couleurs vives et je sors ma vaisselle « du dimanche ».

J'ajoute de nombreux éléments ramenés de là-bas pour la décoration de table comme des bougies, des livres, des babioles en bambou, des margouillats (petit lézard amical local).

On peut toutefois trouver de nombreuses choses en métropole comme la bière « Dodo lé la » et bien sûr mettre en fond de la musique créole comme les « incontournables » tel que le séga, le maloya, « Ti fleur fanée », « pti case en paille », « ça sent la banane »...
Enfin, je dépose quelques aliments tels que piments, patate douce, chou chou...