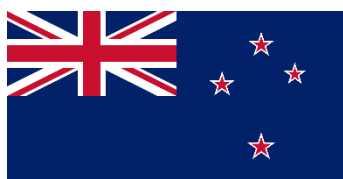


→ Notre tour du monde en 6 recettes

Imagine : Le self du collège vous confie la mission de réaliser une recette de cuisine du monde : **La pavlova**.

Avant de vous lancer en cuisine, vous menez l'enquête :

- 1- Quelle agriculture en Nouvelle-Zélande ? Aujourd'hui ? Et demain ? → Etude de cas
- 2- Ma recette est-elle « durable » ?
 - Respecte-t-elle l'environnement (kilomètres alimentaires) ?
 - Ses ingrédients sont-ils de saison ?



Pays :

Recette :

L'agriculture et l'élevage néo-zélandais sont-ils durables ?



Dans notre dossier de travail :

- La recette
- Notre manuel (définitions, cartes etc.)
- Les documents de l'étude de cas
- Qu'est-ce que le kilomètre alimentaire (ou *food miles*) ? → fiche infos et outil
- Les fruits et légumes de saison
- <https://mesfruitsetlegumesdesaison.fr/#informations>
- Image « Au printemps, en été ... je mange »
- Calendrier des fruits et légumes de saison
- Les ODD → identifier les ODD mobilisés par le travail de groupe

Le groupe peut réserver l'ordinateur de la classe (des temps courts de 5mns) - ou peut utiliser un téléphone, une tablette en présence du « chef de cuisine » (nom professeur.e)

Plan de travail du groupe



- 1- Je me repère dans l'espace, je localise le Brésil (boite à outils atlas du manuel p.190 à 197)
- 2- Au brouillon : je réponds aux questions du dossier documentaire
- 3- Au propre, je renseigne la **fiche « planisphère »** :
 - Je complète le tableau (validation du chef de cuisine nécessaire)
 - Ma recette est-elle durable ?
 - Kilomètres alimentaires
 - Saisonnalité
 - Sous-alimentation ? Obésité ? ODD ?
 - Du sucre caché ?
- 4- Sur le planisphère projeté au tableau, puis à l'oral un rapporteur vient :
 - Localiser la Nouvelle-Zélande en aimantant la fiche « planisphère » au bon endroit
 - Présenter à la classe la fiche en la regardant le moins possible



La Pavlova

Pour 8 personnes

Prép.
20 min

Cuisson
2 h

Total
2 h 20 min

Ingrédients

- 150 g de blancs d'oeufs (environ 5 blancs)
- 120 g de sucre glace
- 120 g de sucre semoule
- 2 cuillères à café de féculé de maïs (Mäizena)
- 2 cuillères de vinaigre blanc
- 1 gousse de vanille
- 500 ml de crème fraîche épaisse entière
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Fruits (par exemple kiwis, fraises, framboises)
- Colorants au choix (optionnel)

Meringue

1. Préchauffer le four à 90°C. Beurrer et sucrer les bords d'un cercle de pâtisserie.
2. Clarifier les œufs.
3. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, ajouter les sucres en pluie, la Maïzena, le vinaigre, et les graines extraites de la gousse de vanille.
4. L'appareil doit former des becs. La meringue doit être brillante et ferme.
5. Poser une feuille de papier cuisson sur la tôle du four.
6. Poser le cercle de pâtisserie sur le papier cuisson (ou sur un fond amovible).
7. À l'aide d'une poche à douille, déposer des bâtonnets de meringue tout autour du cercle (ou autre forme au choix)
8. Napper tout le fond d'une couche de meringue assez épaisse (environ 5 cm) en veillant à créer un puits où la crème sera déposée après cuisson.
9. Enfourner 2 heures.
10. Éteindre le four et laisser la meringue à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.
11. Démouler la meringue délicatement et réserver.

Crème

1. Monter la crème en chantilly en y ajoutant progressivement le colorant et l'extrait de vanille.
2. Etaler la chantilly sur la meringue, soit à la spatule, soit à la poche à douille. Déposer les fruits par dessus.



QUELLE EST L'ORIGINE DE LA PAVLOVA ?

Les Néo-Zélandais et les Australiens, qui préparent ce délicieux dessert en toutes circonstances, et particulièrement pour les fêtes, se disputent depuis des décennies sa paternité mais ils s'accordent au moins sur un point : le nom de leur dessert national rend hommage à une danseuse étoile russe née à Saint-Pétersbourg, Anna Matveïevna Pavlova (1881-1931). Dans les années 1920, lors d'une tournée mondiale, celle que l'on appelait "la Pavlova" fit escale à plusieurs reprises sur les scènes des mers du Sud.

Envie d'une expérience culinaire plus traditionnelle ? plus étonnante ? Dans la tradition culturelle des Maori ? C'est par là ... Le hangi !

<https://www.opnminded.com/2017/10/17/le-hangi-le-plat-ancre-dans-la-culture-maorie-en-nouvelle-zelande.html>

<https://www.dailymotion.com/video/xat05b>