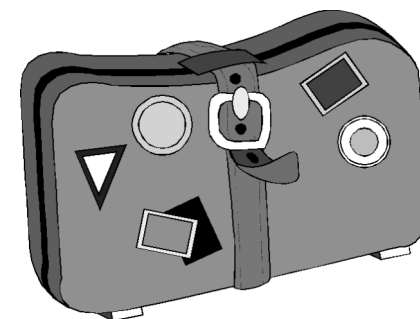


Des gens d'ailleurs qui vivent ici...

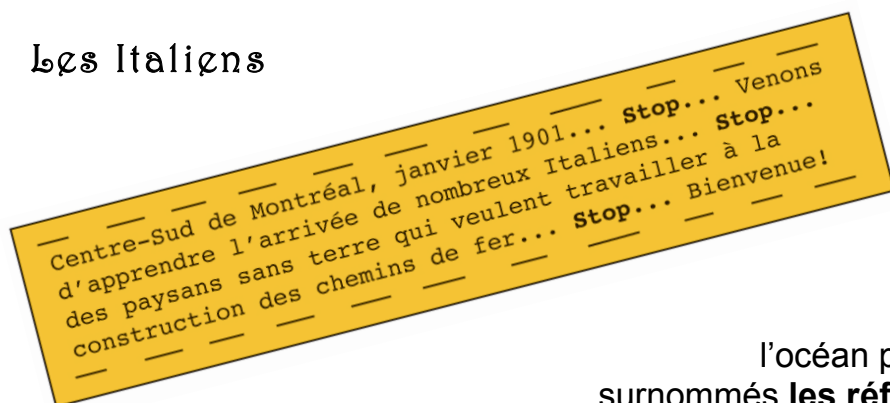
Tu imagines? Un bon matin, tu fais ta valise et tu dois partir loin pour toujours... loin de ton quartier, de tes amis, de ta famille. Tu vas vivre ailleurs. Tu changes de pays et d'habitudes. Quel choc! C'est ce que font les immigrants. Parmi eux, trois groupes ont quitté leur pays d'origine pour venir habiter le Québec.



Les Irlandais

Irlande, 1846. La nourriture se fait rare et tout le monde a faim. Des milliers d'Irlandais n'ont d'autre choix que d'immigrer en montant à bord de bateaux canadiens venus livrer du bois. Les passagers, trop nombreux, s'entassent dans des cales malpropres. Les traversées sont longues, des épidémies surgissent. Plusieurs trouvent la mort. Malgré cela, 100 000 d'entre eux font du Canada leur nouveau pays.

Les Italiens



Les Vietnamiens

Fuir la guerre, les camps de réfugiés, la famine. Prendre de petites embarcations puis un bateau qui traverse l'océan pour se rendre au Québec. Voilà ce qu'ont fait les Vietnamiens surnommés **les réfugiés de la mer**, vers la fin des années 1970. Nous voici bien entourés car tous ces immigrants n'arrivent jamais les mains vides. Ils apportent avec eux leur culture, leurs habitudes et d'innombrables secrets comme celui que va te livrer madame Bûi Dîep... une recette de gâteau aux bananes à la mode vietnamienne. Il suffit de mettre la main à la pâte!



Gâteau aux bananes



Les ingrédients:

- 5 bananes pelées
- 45 ml de sucre
- 250 gr de pain un peu sec
- 125 ml de sucre
- 250 ml de lait
- 1 canette de lait de coco de 400 ml
- (dans les épiceries vietnamiennes)
- 1 oeuf

Attention! Avant de commencer ton gâteau, tu dois préparer les bananes et les laisser reposer 1 journée. Tu peux préparer tes bananes le matin et faire ton gâteau pour le souper ou encore tu prépares tes bananes le soir, tu les laisses reposer toute la nuit et tu cuisines ton gâteau le lendemain matin.

recette vietnamienne originale pour 4 à 6 personnes.

Coupe chaque en 2 sur le sens de la longueur et place-les dans un plat. Ajoute les de sucre sur les bananes. Couvre ton plat avec un linge propre. Laisse reposer 1 journée ou 1 nuit. Les changent graduellement de couleur.

Prêt(e) à commencer? Allume le four à 160°C (325°F). Avec une , bats l' . Ajoute le lait, la de sucre et la de lait de coco en brassant. Découpe le en petits morceaux et dépose-les dans le lait. Mélange un peu le et le lait. Graisse un moule à pain . Verse la moitié du mélange lait-pain au fond du moule. Dépose les sur le mélange (sans brasser). Verse le reste du mélange pain-lait sur les bananes .

Dépose prudemment le moule dans le four ou fais-toi aider par un plus grand. Laisse cuire 30 minutes . Baisse la température du four à 150°C (300°F). Laisse cuire encore 1 heure . Ton est prêt! Bon appétit!

chúc ăn ngon!

