

Polvoron, Polvoron... Consommez du Polvoron

c'est bon pour la santé.... !

Polvoron ! Polvoron !

C'est l'été... et vous avez du temps pour cuisiner et apprendre de nouvelles recettes... non ?!!!

Aussi je vous suggère de préparer un délicieux Polvoron...

De quoi s'agit-il ?

Depuis la fin juin... un nouveau projet a vu le jour dans notre Balay sa Nazaret ... Produire du Polvoron maison, vendre..." Polvoron for a cause"... et nous voilà lancés dans la fabrication de Polvoron, emballage, mise sous vide par sachet de 24 pièces, étiquetage des paquets et vente... "for a cause..."

Qu'elle est le sens de "pour une cause" ? Je suis sûre que vous vous posez cette question... n'est ce pas ? ...

Je vous resitue dans notre contexte Philippin... Culture très marquée par le catholicisme et donc par une pratique religieuse réelle... Si vous suivez l'actualité religieuse, je suis également sûre que vous êtes au fait de la prochaine canonisation de Pedro Calungsod en date du 21 octobre 2012... à Rome et le **30 November : National Thanksgiving Mass à Cebu** pour cette Canonisation

Je vous laisse l'adresse du site sur le web ainsi vous pourrez en savoir plus sur Pedro Calungsod : <http://pedrocalungsod.org>

Les enfants missionnaires : la catéchèse s'adressant aux enfants par les enfants... a pour projet d'aller à Cebu pour cette messe nationale d'action de grâce. Ils sont 30 ou 40 à envisager le déplacement, ils ont entre 14 et 25 ans... ils sont tous issus de familles pauvres ... aussi pour récolter l'argent nécessaire au voyage ils ont lancé l'idée de faire du Polvoron maison et de le vendre dans les lycées et collèges de la ville et surtout le dimanche à la sortie des 4 messes... 20 Pesos les 12 pièces de Polvoron...



Toute la maisonnée s'applique à la tâche pour produire une quantité importante de Polvoron : chaque semaine environ 25 à 30 kg de farine sont utilisés... et la variété de Polvoron est assez surprenante... café, chocolat, noisettes, amandes... ou vanille c'est celui que je préfère mais vous savez les goûts et les couleurs... cela se discute !



Le Polvoron est une espèce de crumble très sucré mais non cuit au four ce qui est seulement cuit c'est uniquement la farine qui est chauffée à haute température dans une wok ou une poêle, sans huile ni eau... seulement toastée, jusqu'à son brunissement (là se trouve le secret de la réussite) et ensuite on ajoute un à un les ingrédients en dehors du feu... comme un crumble...et ensuite on utilise le moule de forme ovale ou ronde...

A vous de jouer... mais attention c'est un peu sucré... mais "Lami kaayo (= délicieux en Cebuano) vous pouvez diminuer la quantité de sucre si vous souhaitez pour éviter les kgs superflus !!!!

A mon avis bonne idée pour épater vos amis en fin d'année.

Ingredients pour faire du Polvoron... (spécialité Philippine ... héritage du colonisateur Espagnol)

Recipe: Polvoron

- ⤴ 4 cups all purpose flour = 4 doses de farine à gateaux
- ⤴ 2 cups powdered milk = 2 doses lait en poudre
- ⤴ 3/4 cup pinipig, crushed = 3/4 de noisettes pilées ou vanille liquide ou chocolat en poudre non sucré ou café en poudre
- ⤴ 1 1/8 cup butter, softened = 1 1/8 dose de beurre ramolli
- ⤴ 1 1/2 cup granulated sugar = 1 1/2 dose de sucre ; une dose peut suffire !

Cooking Procedure

1. Heat a frying pan or a wok then put-in the flour. Toast the flour until you smell the aroma and the color turns light brown. Make sure to stir while toasting to prevent the flour from being burnt.
2. Once the flour is toasted, let it cool down for about 20 minutes then transfer to a mixing bowl.
3. Add the powdered milk then stir using a balloon whisk. Put-in the granulated sugar then stir again.
4. Add-in the crushed pinipig then stir until very ingredient is well distributed.
5. Pour-in the softened butter and mix well. You may use your clean hands in doing the procedure. After mixing, let it stand for at least 10 minutes to allow the butter to cool. This will make the mixture more intact.
6. Using a polvoron molder, scoop the mixture and put it on top of a pre-cut Japanese paper or cellophane then wrap.
7. Serve. Share and enjoy!

Conseils d'amis : Dégustez sans parler... n'ouvrez surtout pas la bouche il peut arriver un malheur !

Les photos des réalisateurs du projet seront bientôt à votre disposition ... soyez patient !

Bon été à chacune

Brigitte