



Walakshi

Recette traditionnelle choctaw

Pour commencer, voilà de quoi devenir un vrai Choctaw-cuistot et prépare tes Walakshi (fais-toi aider d'un adulte) !

Mets les fruits de ton choix dans une casserole et recouvre-les d'eau. Pour les pêches, n'oublie pas d'enlever la peau, le noyau et de les couper en morceaux !

Fais bouillir et laisse cuire pendant environ 30 minutes. Si les fruits ont de gros pépins ou la peau trop épaisse, tu devras peut-être filtrer le jus obtenu au tamis. Remplis un grand bol de semoule de maïs. Prends un peu de jus des fruits et mélange-le vigoureusement à la semoule jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Mouille tes mains à l'eau froide, assure-toi que la pâte ne soit pas trop chaude et forme des boulettes de pâte. Si ça devient trop chaud pour tes mains, mouille-les de nouveau pour pouvoir continuer.

Mets les boulettes de pâte dans la casserole de jus de fruit et laisse cuire de nouveau pendant 20 minutes.

Bon appétit !

Il te faut :



Des fruits (des mûres, du raisin ou des pêches)



Une casserole



De la semoule de maïs



Un tamis (facultatif)



De l'eau



Un grand bol