

BONBON SIWO

comme à Duty

En français : gâteaux au sirop de canne



INGRÉDIENTS :

400 à 500 g de farine,
1 sachet de levure chimique + une cuillerée à café de bicarbonate
2 c à soupe de cannelle en poudre
½ c à café de noix de muscade
60 g de beurre fondu,
75 g de sucre de canne
250 ml de gros sirop (ou sirop de batterie)
125 ml de lait de coco
100g de noix de coco râpée
4 c à soupe de gingembre râpé
1 zeste de citron vert
2 c à soupe d'extrait de vanille
1 c à café d'essence de noyau
une pincée de sel



Dans un bol, mélanger les produits secs : la farine tamisée, la levure et les épices.

Dans un autre bol, mélanger le beurre fondu et le sucre (le mélange doit être crémeux).

Ajouter la vanille, l'essence de noyau, le sirop, le lait de coco, la noix de coco râpée, le gingembre et le zeste de citron. Bien mélanger.

Puis incorporer la farine au mélange liquide et mélanger énergiquement pour éviter les grumeaux. Ajouter de la farine jusqu'à consistance désirée. (il peut y en avoir plus de 500g !)

Aplatir la pâte sur 2 cm. Y découper des ronds à l'emporte-pièce (verre de 6 cm) et les mettre sur une feuille de cuisson sur la plaque du four.

Les enfourner à 150° pendant 35 mn.



Sur la deuxième page, vous trouverez les commentaires de Rosena, la directrice de l'école Union des Amis et de Cledner, le fondateur.

BONBON SIWO comme à Duty

Commentaires envoyés par Rosena et Cledner :

Bonjou Geneviève, nou byen. Tèt chaje, ou fè bonbon siro, m kontan sa. Men resèt la :

Farine, sirop, poud kanèl, graje ti citron vèt, graje kokoye, graje yon ti jenjanm ajoute yon ti sèl, yon ti dlo.

M te bliye di w mete yon ti potas ou poud elevasyon nan bonbon an si ou vle fè l fè yon ti monte.

M ta renmen goute malerèzman m pa ka goute bonbon an, se lavi .

Geneviève, m kontan anpil, lè m wè ou toujou bay bagay Ayiti valè, sa menm Ayisyen pa fè .

Je n'ai pas traduit « tête chargée », c'est très compréhensible... La poudre d'élévation, c'est la levure... Mais la potasse ? J'ai découvert sur internet que la levure chimique ordinaire est faite à base de potasse et qu'il lui faut 3 composants : un base, un acide et un stabilisant... Je me suis servie de levure bio, sans potasse mais avec tout de même du tartrate de potassium (non toxique).
[Test E336 Tartrate de potassium - Additif alimentaire - UFC-Que Choisir](#)

Bonjour Geneviève. Pour nous ça va bien. Tête chargée si tu fais du bonbon sirop, je suis contente de ça. Voilà la recette :

Farine, sirop, cannelle en poudre, citron vert râpé, noix de coco râpée, un peu de gingembre, ajoute un peu de sel et un peu d'eau.

J'ai oublié de te dire qu'il faut mettre un peu de potasse ou de poudre d'élévation dans la pâte si tu veux qu'il monte.

J'aimerais y goûter, malheureusement, je ne peux pas. C'est la vie.

Geneviève, je suis très contente de voir que tu donnes toujours de la valeur aux choses d'Haïti, ce que même les Haïtiens ne font pas.

Commentaire de Cledner :

Merci pour la belle photo que tu as envoyée pour moi. Ça montre que vraiment, tu as beaucoup de talent tu peux regarder ce que d'autres ont fait pour le reproduire très bien.

Ça, vraiment, ça me montre que c'est de la cuisine haïtienne qui est faite là. Enfin, c'est bien ça.

Je te souhaite de tenir bon et puis ce que je voulais te dire salue tout le monde pendant l'assemblée générale