

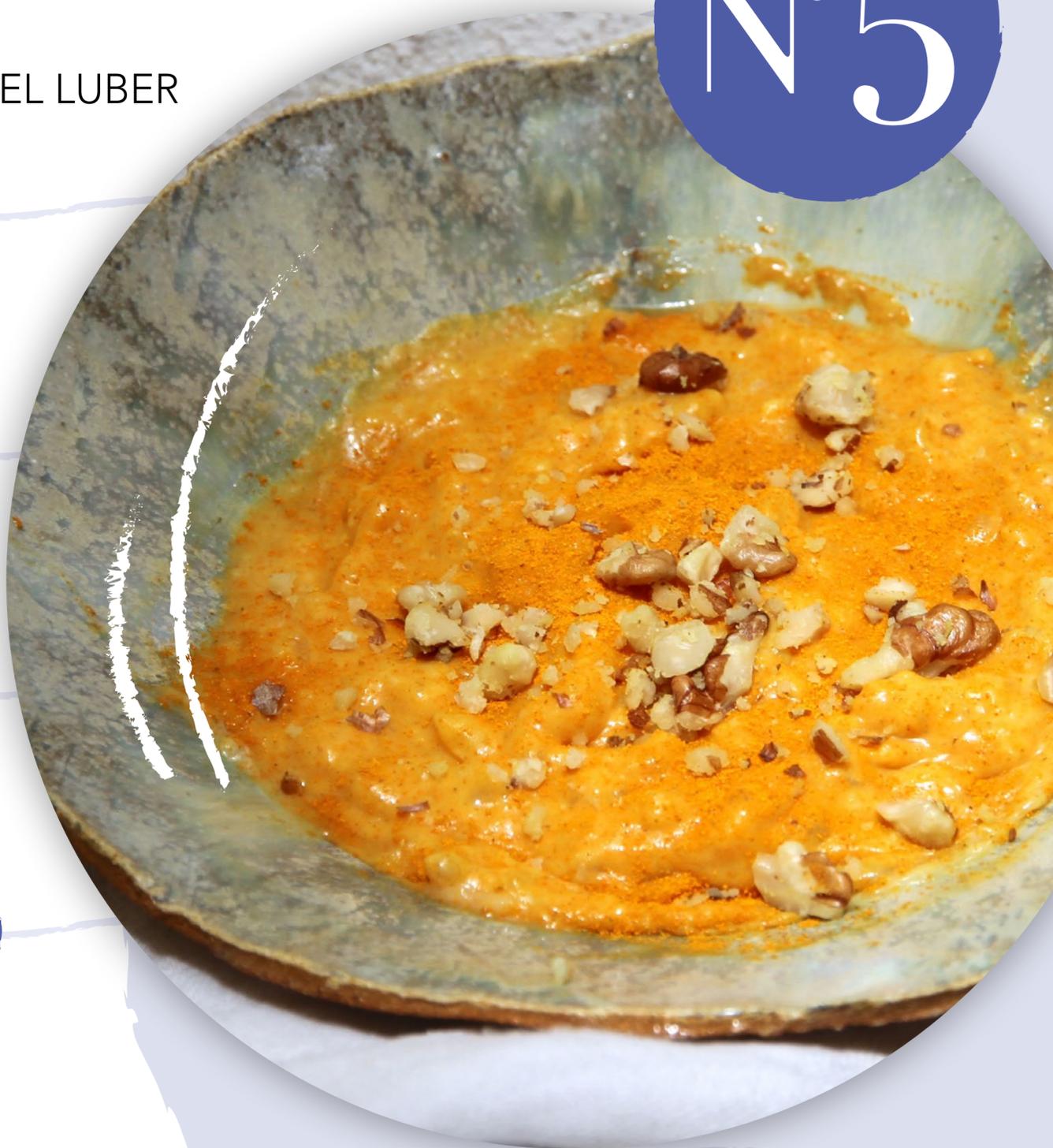
**Mnaaq**

Musée national  
des arts asiatiques-Guimet

# Les recettes contées

Réalisé par:  
Laetitia TROUSSEL LUBER  
& Clara WOOG

N°5



Inde

**Riz au lait**

# Recommandations



La réalisation de la recette dure 1 heure!

Elle est guidée par l'enregistrement de 25 minutes environ.

**ATTENTION,**  
l'enregistrement ne va pas toujours au même rythme que la recette !

*Quand tu entendras le bruit du minuteur, mets sur pause, et prends le temps de finir tranquillement l'étape, avant de reprendre l'histoire.*

# Recommandations



Cette recette de cuisine doit se faire sous la surveillance d'un adulte.

Il est question dans les recettes contées d'utiliser le gaz, les plaques, ou de faire bouillir de l'eau.

**Assurez vous d'avoir tout le matériel à disposition avant de commencer la recette, ainsi qu'un papier et un crayon.**



N°5 - Riz au lait

# Ingrédients

(pour 4 personnes)

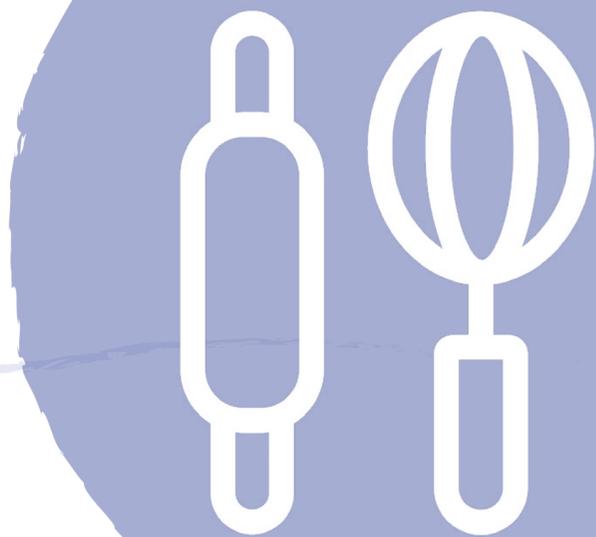


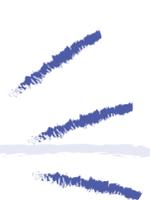
- **120g** de riz
- **640ml** de lait
- **1 cuillère à café** de curcuma
- **1 cuillère à café** de cannelle
- **120g** de sucre
- **1 poignée** de noix de votre choix (amandes, noisettes, cajou, pin...) *et/ou* fruits secs



N°5 - Riz au lait

# Ustensiles



- **1** casserole
- **1** cuillère en bois
- **1** passoire à mailles fines
- **1** minuteur 



N°5 - Riz au lait

# Une œuvre du musée



*Statuette Bala Krishna, Pays, Description, Date  
(Taille), exposée au MNAAG*

N°5 - Riz au lait

# Une œuvre du musée



Cette statue de Krishna enfant représente le jeune dieu en train de danser et de faire la fête.



Beaucoup de joie et de malice s'en dégagent, tous ses colliers et ses bijoux dansent avec lui.



**Le jour de la fête de Krishna,  
que verse-t-on sur sa statuette  
pour le célébrer?**





Pour retrouver les personnages  
de cette histoire :

*Coucou et pigeon, le secret du bleu,  
le sucré et le salé*

Contes et légendes de l'Inde, Maurice Coyaud

*Le barattage de la mer de lait*

Site web du MNAAG

*Histoire de Krishna, Bhagavad Gita*

Épisode du Mahabharata (anonyme)

***N'oubliez pas que ces contes varient selon  
les régions du monde où ils sont racontés :  
vous entendrez sûrement différentes versions  
de ces histoires.***



# Crédits

## **Auteurs :**

Laetitia TROUSSEL LUBER, Clara WOOG

## **Céramiques :**

Joëlle COURTOIS, artiste plasticienne

## **Post Production sonore :**

Victor DONATI, Simon MARINI, Mamy KABA,  
Radio R22

## **Design et réalisation graphique :**

Valériane HOLLEY



Bon  
appétit!