

Et sinon, qu'est ce qu'on mange? #Malaisie



Et sinon, qu'est ce qu'on mange? #Malaisie

By Floriane

La Malaisie est un métissage de trois populations, les Malais, les Chinois et les Indiens. La cuisine est par conséquent très variée. Comme vous pouvez vous en douter ce n'était pas pour nous déplaire. C'était notre premier pays d'Asie, on était donc très contents de pouvoir goûter à plusieurs types de cuisines. On s'est tout de même rapidement tournés vers les spécialités chinoises bien moins épicées que les autres. De nouveaux, comme en Amérique Latine, nous mangions sur les marchés appelés ici Foodstalls.

Dim Sum

Riz accompagné de légumes épicés

Nos spécialités préférées:

- **Nasi lemak (Malais)**: on avait déjà testé un super bon restaurant Malais en Australie, sans le savoir, on avait pris le plat le plus typique. Au centre de l'assiette ou de la feuille de palmier, est placé le riz collant au lait de coco (mot magique pour moi) puis autour un œuf dur, des tranches de concombres, des cacahuètes croustillantes et des petites anchois salées et séchées. Ce plat est généralement servi au petit-déjeuner... En Malaisie, ce n'était pas facile de trouver des petites douceurs de bon matin.
- **Roti Canai (Indien)**: crêpes frites accompagnées de plusieurs sauces toujours épicées évidemment. Ce plat se mange principalement au petit-déjeuner, encore une fois le salé prédomine le matin.
- **Dim Sum (Chinois)**: ce sont des raviolis vapeurs fourrés à la viande ou aux légumes. C'est bon et surtout, c'est assez sain.
- **Mee goreng (Malais/Indonésien)**: nouilles sautées accompagnées de légumes, c'est le plat de base d'Indonésie également, on n'a pas fini d'en manger et de vous en parler.
- **Popiah (Chinois)**: c'est une sorte de rouleau de printemps sucré/salé cuit à la vapeur, une « tuerie ».
- **Chicken rice (Malais)**: c'est du riz cuit dans un bouillon de poule servi avec du poulet, simple et nourrissant.
- **Chicken butter (Indien)**: c'est un plat non épicé, assez rare pour être mentionné, c'est du poulet mijoté dans une sauce au beurre, un délice.

Popiah

Chicken with rice

Au niveau des petites douceurs :

- **Rôti banana (Indien)**: crêpes frites avec des morceaux de bananes. Évidemment, on en mangeait dès qu'on en trouvait.
- **Dim sum (Chinois)**: raviolis vapeurs fourrés avec une pâte à base de noix de coco, ou aux haricots rouges ou au chocolat. Un délice au petit-déjeuner.
- **Le Durian**: l'odeur de ce fruit est similaire à celle d'une poubelle, appétissant n'est-ce pas, sans aucune exagération, les Malais en sont fans et avec notre chance

Et sinon, qu'est ce qu'on mange? #Malaisie

la haute saison était en juillet, il y en avait absolument partout.

- **Cendol:** c'est un dessert à base de glace pilée, sucre de palme, lait de coco et cendol sorte de vermicelles vert fluo. On a voulu tester, intrigués par la couleur des nouilles, bon, c'était pas terrible.

Petit déjeuner Dim Sum & fruits frits

Rôti banana, un de nos coups de coeur

Et sinon qu'est qu'on boit ?

Pas d'alcool dans la plupart des établissements puisque l'islam est la religion officielle. Seuls quelques marchands ambulants en proposent à des prix exorbitants. On a préféré profiter des nombreuses boissons fraîches et des jus à demander « without sugar » parce qu'ils ont la main lourde sur le sucre.

- **Café et thé frappé:** du frais s'il-vous-plaît, ça a été la découverte de notre séjour en Malaisie, il faisait tellement chaud qu'on en buvait absolument tout le temps !

- **Les jus,** de pastèques creusées à même le fruit, d'ananas, de mangues.. Bref, on se fait toujours autant plaisir.

Milk shake café & banane

Pastèque creusée à même le fruit

Les foodstalls proposent une diversité de cuisines pas chères et souvent de qualité aussi nous n'avons quasiment pas fait de vrais restaurants en Malaisie. On peut recommander deux adresses, l'**Hélilounge bar** situé au 34ème étage offre une vue 360 sur toute la ville dont la tour Menara et les tours Petronas, on y a été pour fêter nos 5 ans (moment coeur-coeur). Et **The Baboon House** un super burger à Malacca, rien que pour la décoration intérieure ça vaut le détour.

Et sinon, qu'est ce qu'on mange? #Malaisie

Héliloungé - 5 ans ça se fête

The Baboon House

Donnez une note à cet article :
0 avis (0/5)

Merci de partager notre article :

- [Partager sur X\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) X](#)
- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) Facebook](#)
- [Partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) Pinterest](#)
- [Partager sur WhatsApp\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\) WhatsApp](#)
- [Plus](#)