

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

**“Manti” (prononcer “Mannte”)
party samedi 12 juin 2021 au Yan’s
Club**



Venez fêter la réouverture du
YAN'S Club



Manti Party



12 JUIN 2021 | SAMEDI MIDI

INFORMATIONS / RÉSERVATION

SYLVIE : 06 20 52 31 21
YANS : 01 45 89 20 48

Selon les recherches, les *manti* se sont d'abord répandus dans le [royaume arménien de Cilicie](#), en conséquence des interactions culturelles entre Mongols et **Arméniens au xiii^e siècle**.

Les **mante** ou **mantis** ; en ouïghour, *manta* ; en ouzbek, *manti* ; et en arménien : manntteu») sont des sortes de [raviolis](#) fabriqués dans plusieurs cuisines d'[Asie centrale](#) et du [Caucase](#) (principalement en [Arménie](#)) et chez les [Ouïghours](#) (peuple musulman en [Chine](#)).

Ils sont assez proches des *baozi*, des *jiaozi*, (ou *gyoza*, dérivés japonais), des *mandu* ([en](#)) coréens, des *buuz* et *mantuu* mongols, des *momo* népalais et tibétains, ou des *pelmeni* russes.

Un plat de **manti** arménien se compose de petits raviolis faits à la main, souvent fait avec de l'agneau, de l'oignon et plusieurs épices. La sauce est constituée de yogourt épais grec, mélangé avec une pointe d'ail, avec un coulis de beurre épicé (chili, piment fort, etc.). Le plat est décoré avec un nuage de flocons de menthe séchée et/ou de sumac (*rhus*) séché sur le dessus.

Dans la recette originale, la farce se compose de boulettes de viande hachée assez épicées, généralement d'agneau ou de boeuf, enveloppées dans des ravioles avec un peu d'oignon. Ils peuvent être bouillis ou cuits à la vapeur. Le mot qui les désigne n'est utilisé que dans sa forme plurielle et désigne un ensemble de boulettes dans un plat ou une marmite

Le **manti arménien** se distingue des autres par son mode de cuisson : il est frit plutôt que cuit à la vapeur et est plus petit. Il est fourré avec des oignons et de l'agneau haché (plus rarement du boeuf) et diverses épices. Il est d'abord frit dans le beurre ou cuit à la vapeur dans un bouillon à base de tomates ou de poulet puis garni de yaourt à l'ail. Le **manti** est ensuite parsemé de sumac séché et de poivre. Sa taille varie selon la région. Il est plus courant chez les Arméniens occidentaux. Les Arméniens orientaux ont un plat équivalent appelé *khingali*.

Cuisine ouïghoure

Dans la cuisine ouïghoure, les **manti** sont farcis avec du mouton haché, des oignons, de l'ail et des épices. Ils sont cuits à la vapeur dans un cuit vapeur à plusieurs niveaux (*mantovarka*) : plusieurs pots percés placés au-dessus de la vapeur. Les **manti** sont servis recouverts de vinaigre, de poivre et de beurre.

Cuisine kazakhe et ouzbèke

Dans les cuisines kazakhe et ouzbèke, la farce des **manti** est habituellement faite de viande d'agneau hachée, quelquefois de viande de boeuf ou de cheval, et assaisonnée avec du poivre noir ; on y ajoute parfois de la citrouille ou de la courge hachée. Les **manti** sont cuits dans un cuit vapeur à étages (*mantyshnisa*) et servis avec une sauce au beurre et à la crème aigre, à l'oignon ou à l'ail. Au Kazakhstan, quand ils sont vendus par des marchands de rue, les **manti** sont servis avec du piment rouge fort en poudre.



Manti ouzbèke.

Cuisine kirghize

Dans la cuisine kirghize, les **manti** sont habituellement faits avec un ou plusieurs de ces ingrédients : agneau, boeuf, pomme de terre et citrouille. De la graisse est le plus souvent ajoutée aux **manti** à la viande pour rendre les ravioles plus moelleuses. En plus de la cuisson à la vapeur, la friture et l'ébullition sont assez courantes. Les **manti** sont habituellement couverts de beurre et accompagnés de crème aigre, d'une sauce tomate spéciale ou de rondelles d'oignon frais, et arrosés de vinaigre et saupoudrés de poivre noir. Une sauce au vinaigre et au piment en poudre est courante. Un thé chaud accompagne les **manti**. Il est conseillé de ne pas boire une boisson fraîche ou glacée juste après la consommation de **manti** gras

sources : wikipedia , www.nouvelhay.com , Yan's Club

NouvelHay Magazine (NHM) le magazine sans
frontières . redaction@nouvelhay.com

NeuesHay Mag , NorHay Mag, NewHye Mag .