***TIBET***

**Recette du *thé beurré salé.* pour 4 personnes :**

- Thé brun ou noir (environ 500ml).  
- Beurre (75g).  
- Sel (1 cuiller à café).  
- Lait (250ml).

Mettre le thé chaud dans un récipient suffisamment grand. Couper le beurre. Ajouter le beurre, le sel et le lait. Mixer afin d'obtenir un liquide homogène.  
Votre thé est prêt. Servir très chaud.

**Tukpa Ngopa : Nouilles de riz tibétaines**

* **60 g de nouilles de riz, soit 1/4 du paquet**
* **1 oignon**
* **2 cm de gingembre**
* **1 gousse d’ail**
* **1 carotte**
* **150 g de chou blanc**

Emincez l’oignon et l’ail et râpez le gingembre. Faites revenir ce mélange dans un peu d’huile dans un wok.  
Râpez la carotte et le chou blanc. Versez les dans le wok et laissez revenir 10 à 15 minutes. Les légumes doivent rester un peu croquants.  
Pendant ce temps, faites tremper les nouilles de riz dans de l’eau chaude pendant dix minutes, puis égouttez les.  
Versez un peu d’huile dans une poêle et chauffez sur feu fort. Lorsque la poêle est bien chaude, verser un quart des nouilles de riz en les aplatissant pour former une petite galette. Laissez croustiller quelques minutes, puis retournez la galette. Recommencez l’opération pour obtenir quatre galettes identiques.  
Versez deux galettes par personne dans chaque assiette et recouvrez des légumes croquants.

**Baktsa Marku** Des boulettes sucrées, salées  **Préparation:** 1 h 30 **Cuisine:** 10 mins

* 120 Grammes de [farine complète de blé](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/farine-complete-de-ble/)
* 240 Grammes de [farine blanche de blé](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/farine-blanche-de-ble/)
* [eau](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/eau/)
* 50 Grammes de [beurre](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/beurre/) *ou Ghee (beurre clarifié)*
* 50 Grammes de [sucre roux](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/sucre-roux/) *ou sucre complet*
* 100 Grammes de [fromage rapé](http://www.nosrecettesdumonde.com/ingredient/fromage-rape/) *fromage fort (Comté, etc...)*

1. Dans un saladier, mélangez les farines.  
   Ajoutez, très prudemment, l'eau, afin d'obtenir une pâte ferme.  
   Coupez la pâte en 4 morceaux égaux.  
   Les rouler en forme de petits serpents de l'épaisseur du petit doigt.  
   
2. Coupez, chaque serpent, en morceaux d'un centimètre, que vous roulerez en boulettes.
3. Mettez les boulettes dans une assiette de farine, de sorte que les boules ne collent pas entre-elles.  
   Dans une grande casserole, faites bouillir une grande quantité d'eau, dans laquelle vous ajouterez du sel.
4. Lorsque l'eau est en ébullition, jetez-y les boulettes et remuez un peu avec une cuillère de bois.
5. Laissez cuire pendant 10 minutes, environ.
6. Après cuisson, égouttez les boulettes. Mettez les de côté.
7. Dans une poêle, faites chauffer le beurre et y ajouter le sucre.
8. Bien mélanger. Y faire frire les boulettes.Suivant le temps que vous les laisserez frire, elles peuvent venir à, légèrement, caraméliser, ce qui donne un goût très original.  
   Une fois qu'elles ont bien frit, vous pouvez les déposer dans un plat, et les saupoudrer de fromage.