



A l'inverse de ce que nous avons pu lire dans certains guides, il existe une quantité incroyable de desserts en Thaïlande (desserts dans le sens de gâteaux ou de sucreries) et ils sont très prisés. Les desserts ne font pas partie d'un repas traditionnel thaïlandais comme dans un repas occidental.

On consomme des sucreries, des Kanoms, petits gâteaux sucrés à base de riz gluant, de pâtes de coco, de gélatine sucrée, de haricots rouges, de fruits, de citrouille, etc. Les Thaïlandais en raffolent car ces douceurs permettent de faire une pause comme nous le ferions lors d'une pause café.

Malheureusement, on n'en trouve pas partout, il faut parfois connaître bons les coins, les marchés ou les heures de vente de certains marchands ambulants. On en trouve rarement dans les supermarchés. Leurs confections demandent beaucoup de temps et de savoir faire et vu la chaleur qui règne, ils ne conservent pas longtemps.

Comme pour la préparation de la cuisine thaïe, les desserts et gâteaux en Thaïlande doivent être un plaisir pour les yeux comme pour le palais. Nous vous présentons ici quelques uns de nos kanoms préférés mais ce n'est qu'une liste non-exhaustive (loin de là) de la véritable flopée de desserts que l'on trouve en Thaïlande.□

En cours de rédaction...