

LE MALI

Connais-tu le sanglé ?

Au Mali, le sanglé est une bouillie traditionnelle à base de mil. Selon les régions et les familles, il peut être servi avec du lait ou du lait caillé.

LE MALI EN BREF



-  **Capitale** : Bamako
-  **Population** : environ 25 millions d'habitants
-  **Langues** : langues nationales officielles ; français, langue de travail
-  **Région** : Afrique de l'Ouest
-  **Climat** : désertique au nord, plus tropical au sud

LE SANGLÉ, C'EST QUOI ?

DES CÉRÉALES



Le sanglé est préparé avec du mil cuit dans de l'eau jusqu'à obtenir une bouillie.

DES RECETTES VARIÉES



Selon les familles, on peut ajouter du lait, du lait caillé ou un peu de sucre.

UN REPAS DU MATIN



Ces bouillies peuvent être consommées au petit-déjeuner, selon les régions et les habitudes.

POURQUOI EN MANGE-T-ON ?



C'est nourrissant et énergétique.



Le mil et le sorgho sont cultivés au Mali.



Les recettes varient selon les familles.



À VOIR !



Un sanglé prêt à être dégusté.



LE SAIS-TU ?

Le mot « lakh » est surtout employé au Sénégal et en Gambie. Au Mali, cette préparation est généralement appelée « sanglé ».

