

FAUVE



Cuisine créole
aux
arômes poétiques

L.A.M

L.A.M. Éditions Prod.

Fauve

*Cuisine créole
aux arômes poétiques*

L.A.M. Éditions Prod.

L.A.M. Éditions Prod.
Chemin de grosses roches Malendure
97125 Bouillante
<http://lameditionsprod.coconews.com/>

Tous droits réservés et protégés par le Code de la Propriété Intellectuelle (article L.122-5). Aucune partie de cet œuvre ne peut être reproduite, stockée ou transmise sous quelque forme que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de l'auteur ou de l'éditeur (article L.122-4). Toute reproduction illicite, intégrale ou partielle de cet œuvre constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.

Dépôt légal : juin 2015

© 2015 - L.A.M. Éditions Prod.
ISBN : 978-2-9545331-6-2

Ce livret présente 21 recettes traditionnelles des Antilles spécialement choisies pour leur fort caractère, et 4 recettes de ma création.

Inspirée de cette richesse culinaire et de ses nombreuses épices, j'ai tenu à apporter ma petite touche personnelle tout en respectant fidèlement la culture antillaise.

Poétesse et romancière, il m'était impossible de ne pas agrémenter cet ouvrage avec quelques-unes de mes poésies aux saveurs guadeloupéennes.



ENTRÉES ET MISES EN BOUCHE

- 🍴 Acras de morue
- 🍴 Salade de gombos
citron/piment/gingembre
- 🍴 Féroce d'avocat
- 🍴 Boudin antillais
- 🍴 Fritures de titiris

Les flots de Malendure

*Doucement je m'assois sur le sable chaud
Les flots sont brillants comme le fer chaud
Je regarde la mer et je vois...*

*Des bateaux mêlés au bleu marine
Navigant parfois sans brise marine
Des paquebots et navires de plaisance.*

*Ces bateaux si joliment drapés de voilures
Font déployer leurs multiples voilures
Avec une étrange fierté.*



*Un mat ou quatre mats
Encres largués et dénudés de leurs mats
Dans la baie de Malendure.*

*Pavillons levés et drapeaux colorés
Ils reposent dans la Caraïbe colorée
Comme un lit au milieu de cette eau.*

Acras de morue

 30 minutes

Ingrédients : 250g de morue, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 piment antillais, 1 bouquet garni (persil, thym, cive), 250g de farine, 2 œufs, 5 cl de lait, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel.

Dessaler la morue dans une casserole remplie d'eau portée à ébullition. Renouveler cette opération 2 à 3 fois. Égoutter la morue et laisser refroidir.

Hacher finement les aromates (oignon, ail, thym, persil, cive), et la moitié du piment.

Émietter la morue tout en retirant les arêtes.

Dans un saladier, mélanger les œufs et la farine, puis ajouter la préparation aromatique ainsi que la morue et le piment.

Diluer la levure dans le lait, puis verser dans le mélange. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Chauffer l'huile de friture.

À l'aide d'une c. à c., réaliser des petites noix de pâte que vous plongez dans l'huile bien chaude. Laisser dorer de chaque côté.

Note: Les acras de morue sont servis bien chaud pendant l'apéritif, ou dans une assiette antillaise.*

Le chant de la pluie

*Un bruit tinte, clapote,
Pour chanter son doux refrain.*



*Chante, la berceuse tournoyante,
Elle chavire les esprits.*

*Au pas lent et sans tourment,
Comme une danse élégante.*

*Cette pluie qui chantonne, qui fredonne,
Réveille la nature heureuse.*

Salade de gombos citron/piment/gingembre

 20 minutes

Ingrédients pour 2 personnes : 200g de gombos, 1 gousse d'ail, 1 pincée de mélange 4 épices, 1 pointe de piment, le jus d'1/2 citron, 2 branches de persil, gingembre, eau de cuisson.

Laver et couper la tête des gombos, puis les plonger dans 300 ml d'eau légèrement salée et frémissante.

Laisser cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, hacher finement l'ail ainsi que le persil.

Préparer une vinaigrette en mélangeant l'ail, le mélange 4 épices, le piment, le citron et la moitié du persil.

Ajouter progressivement 2 à 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson afin de lier le tout.

Égoutter les gombos avant de les disposer dans un plat.

Arroser généreusement de la vinaigrette fraîchement préparée et saupoudrer de persil.

Ajouter une touche de gingembre râpé.

Note : Vous pouvez selon votre goût, remplacer le gingembre par de la noix de muscade fraîchement râpée.

Invitez les Antilles dans votre cuisine et faites voyager vos convives sur les rythmes tropicaux.

Découvrez nos plats traditionnels, nos diverses épices au goût subtil et détendez-vous en partageant les petites poésies parsemées entre les recettes.

Cuisine traditionnelle et créative, punchs, planteur... La Guadeloupe n'aura plus de secret pour vous.

Isbn : 978-2-9545331-6-2



Prix : 12,50 €

<http://lameditionsprod.coconews.com/>