

Quelques recettes

Le Colombo de poulet (ou de cabri)

Le colombo est un plat traditionnel aux Antilles. On le trouve dans tous les restaurants en Guadeloupe. C'est le plat le plus courant.

On coupe la *viande* en morceaux. Puis il faut ajouter du *sel*, de l'*ail*, de l'*oignon émincé*, du *poivre* et surtout du *citron* qui doit bien mouiller la viande et *2 cuillerées de poudre de colombo*. Cette poudre est un mélange d'épices à base de curry. Elle est vendue dans tous les marchés ou magasins d'alimentation.

La viande ainsi parfumée doit reposer au moins une heure au frais (on peut faire la préparation la veille).

On fait chauffer la marmite avec de l'*huile* et une cuillerée d'un mélange de *cumin* et *fénugrec* pour les faire revenir mais sans brûler.

Puis, on verse la viande et ses épices et on recouvre le tout d'eau. Pendant la cuisson on ajoute des *aubergines* coupées en morceaux. On ajoute en fin de cuisson un bouquet de *persil* et *thym*, un jus de citron et on laisse encore mijoter 5 minutes.

On sert avec du riz blanc.

Le punch coco

On casse *deux noix de coco*. On retire la peau marron et on râpe la chair blanche. On verse cette chair grasse sur *un demi-litre de rhum blanc*.

On laisse alors macérer pendant trois heures. Puis on presse fort au torchon pour extraire tout le rhum ainsi parfumé.

On ajoute alors *un verre de sirop de canne*, *un bâton de vanille* coupé en morceau, une pincée de *cannelle* et de *muscade* et le zeste de *citron* râpé.

On le boit glacé, de préférence sous les cocotiers.

Accras de morue

On fait dessaler *125g de morue* 3 ou 4 heures dans l'eau fraîche. On enlève les arêtes, la peau et on émiette la chair. On hache très finement l'*oignon*, les *3 brins de cives*, les *3 brins de persil* et les *2 gousses d'ail*. Puis on les mélange avec la morue.

Puis on prépare une pâte avec *250g farine*, les jaunes de *2 œufs* et *un verre d'eau ou de lait*. La pâte doit avoir une consistance de pâte à beignet et si besoin on peut rajouter de l'eau.

On mélange alors la pâte avec la morue préparée, du sel, du poivre, un peu de piment pour relever et une cuillerée de levure ou bicarbonate.

La préparation doit reposer une

heure.

On frit les accras en versant une cuillerée à soupe de la préparation dans de l'huile chaude.