

De la cocoteraie au dessert au chocolat

Le cocotier n'a que peu de chances de parvenir à nous surprendre, sinon en nous assommant avec une de ses noix un jour de grand vent. Et pourtant, à l'hôtel Vahine Island, sur un motu de Taha'a, de manière très ludique, touristes et résidents ne résistent pas au plaisir de préparer leur dessert "coco" au pied de l'arbre. Évidemment, les enfants ne sont pas les derniers à se laisser prendre au jeu.

Tarte coco : un régal, de A à Z...



1 Première étape, mais on ne vous demandera pas de faire pareil, Roe monte jusqu'au sommet du cocotier pour choisir ses noix. Plus prosaïquement, nous les récolterons déjà au sol... (PS : c'est connu, les cocos ne tombent que sur les imbéciles, donc, en général, pas besoin de casque).



2 Le décorticage des noix, à partir d'un bâton pointu en tamanu planté dans le sol, permet de dégager la noix de sa bourre. Pour Roe, c'est un jeu d'enfant, pour les touristes qui s'y essaient, c'est déjà moins évident.



3 Les cocos débarrassés de leur bourre, il s'agit ensuite de les fendre d'un coup de machette (avec le dos de la machette, pas le tranchant !) ; les amateurs en boiront l'eau au passage, sachant que c'est l'amande blanche qui nous intéresse pour la suite de la recette.



4 Pour râper le coco, deux solutions : la traditionnelle, que Roe explique, avec la très ancienne râpe à coco manuelle, et, la moderne, avec la machine électrique, qui permet d'aller bien plus vite sans se fatiguer.



E ntre passer à table pour déguster une tarte coco et aller ramasser la noix en suivant toute sa préparation avant qu'elle ne devienne un succulent dessert, il y a un choix qui est vite fait pour les clients du Vahine Island.

Avec Roe en démonstrateur et Bruno aux fourneaux, tous repartent le ventre plein, en sachant maîtriser de bout en bout le processus de fabrication qui mène du cocotier à l'assiette... À Tiki Mag, on s'est dit qu'une séquence d'explications s'imposait, avant la dégustation ! ●

Bruno, le chef, peut avoir le sourire. Sa recette a, comme toujours, fait un tabac, et même si tous n'ont pas participé à la phase finale en cuisine, tout le monde, en revanche, s'est vraiment régalé !

La recette de Bruno

La recette est pour 4 personnes

- ✓ 500 g de chair de coco râpé
- ✓ 1 œuf
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ Sucre (nous utilisons 100 g, mais vous pouvez sucrer à votre goût)
- ✓ 200 g de crème fraîche

Mélangez l'ensemble, versez sur une pâte sablée (ou feuilletée) et faites cuire au four 20 minutes à 180°C. Assez longtemps pour obtenir une coloration.

Pour la sauce au chocolat

- ✓ 250 g de chocolat noir
- ✓ 1 tasse à café d'eau

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-Marie. Présentez dans un saucier, à côté de la tarte.



Le plus dur reste à faire : pâte à tarte, crème fraîche, œufs, beurre, sucre, farine, blanc de coco râpé, chocolat noir, vous avez sous les yeux l'essentiel des ingrédients. Certains rajoutent une pointe de vanille, voire une goutte de rhum...



VAHINE ISLAND PRATIQUE

Pour y aller

Vols Papeete-Raiatea sur Air Tahiti. Transfert par bateau de l'aéroport au motu sur lequel est implanté l'hôtel Vahine Island.

Sur place

Neuf bungalows au total, dont trois sur pilotis. Un bar, un restaurant, et de multiples activités sur l'un de ces motu du nord de Taha'a où l'on se sent aussi dépaycé qu'aux Tuamotu.

La cuisine de Bruno est aussi inventive que délicieuse. On vient ici pour se reposer autant que pour découvrir une Polynésie demeurée sauvage : vanille, excursions vers des marae, pêche à la traîne le long des motu, dans le lagon, promenade sur le récif qui permet d'accéder à tous les motu.

Site : www.vahine-island.com

Vahine Island Resort est un hôtel de luxe unique en Polynésie française, implanté sur une île privée au milieu du lagon de Taha'a. L'hôtel est membre de la célèbre chaîne "Small Luxury Hotels of the World".

Les prix "Séjours dans les îles"

1) Offre exceptionnelle incluant les transferts et la demi-pension
Forfait 2 nuits à partir de 73 850 Fcfp/personne : avion + transferts + hébergement en bungalow dans la catégorie disponible + demi-pension
Conditions : tarif valable uniquement pour 2 personnes

2) Autre offre

Forfait 2 nuits à partir de 67 470 Fcfp/personne : vol Tahiti/Raiatea/Tahiti + transferts + hébergement. Nuit supplémentaire à partir de 19 600 Fcfp/personne.
Site : www.sejoursdanslesiles.pt

À lire

"Le Cocotier", par Anne Jankeliowitch (Éditions Au vent des îles).

Format : 130 x 200 mm, 56 pages, couverture souple.

Prix conseillé : 1 415 Fcfp

Le cocotier est l'un des arbres les plus utiles du règne végétal. Comment a-t-il colonisé toute la zone tropicale ? Comment utilise-t-on ses différentes parties ? Comment le cultive-t-on ? Quel rôle tient-il dans l'économie locale ? Ce petit guide bien utile fournit toutes les informations nécessaires pour mieux connaître cet arbre exceptionnel et identifier les variétés présentes en Polynésie française.



Roe extrait, avec un linge immaculé et par pression, le lait de coco, qui sera soit dégusté tel, soit conservé pour préparer le poisson cru à la tahitienne. Le blanc des cocos sera gardé pour la confection des tartes.

À ce stade de la recette, les gourmands craquent : c'est le principe de la fondue, version paumotu : on trempe directement des bananes épluchées dans le coco râpé et on déguste le tout. Ceux-là seront privés de dessert tout à l'heure pour n'avoir pas su attendre...