



***Pifa pa'atai tunu a'ehi*, bœuf salé au lait de coco**

La viande de bœuf est salée et conservée dans les jarres en terre ou dans les touques. La préparation de ce met est particulière à l'archipel marquisien pour les jours de mauvais temps quand les hommes ne peuvent aller à la pêche ou pour la construction d'une maison quand l'esprit communautaire était encore ancré dans les mœurs.

Ustensils :

- Couteau de cuisine
- Planche à découper
- Plat en bois
- Jarre ou touque, récipient à conserver
- Faitout

Ingrédients :

- Viande fraîche prise dans n'importe quelle partie de la viande, consommée une ou deux semaines après, mais la pièce noire est recommandée pour sa longue conservation
- Gros sel
- *A'ehi*¹ (deux cocos)
- Oignons

Salaison :

Toute la viande réservée à la salaison est coupée en morceaux selon la taille désirée. Mettre les morceaux de viande dans un plat où ils seront alors bien malaxés avec le gros sel.

La viande ayant subi une première salaison sera déposer dans le récipient afin de la conserver comme suit : une couche de gros sel, une couche de viande jusqu'à remplir la jarre ou la touque.

¹ A'ehi, tah ha'ari 'opa'a, fr noix de coco, sc coco's nucifera, P Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 89 à 98

Pifa pa'atai tunu a'ehi

Cette viande peut se conserver longtemps et elle sera consommée selon les besoins de la famille.

Préparation :

- Prélever la viande salée dans le plat en bois (500 gr).
- Déssaler la viande à l'eau froide.
- Mettre la viande et l'eau froide dans le faitout
- Faire bouillir la viande dans un ou plusieurs bains d'eau froide pour la déssaler et la rendre tendre selon le goût de chacun
- Verser l'eau de cuisson
- Râper les cocos et filtrer le lait
- Verser le lait de coco sur la viande
- Découper les oignons et ajouter à la préparation
- Mettre le faitout sur le feu et éteindre lorsque le lait de coco frémit

La préparation du *pifa pa'atai tunu a'ehi*, bœuf salé au lait de coco sera accompagnée du *ko'ehi tarua*, pâte de *tarua* au lait de coco Parfois, la viande cuite et déssalée était simplement consommée avec du *ko'ehi mei'a*, banane mûre cuite et trempée chaude dans le lait de coco.