



***Keukeu tunu a'ehi*, chèvre au lait de coco**

Te keukeu ou la chèvre tuée pendant la chasse, est ramenée dépecée à la maison. Une partie de la viande sera consommée, l'autre partie pourra être salée ou congelée. La conservation par salaison de la viande de porc, de bœuf, de la chèvre est envisagée par manque de congélateur ou pour prévenir de la période de grosse houle, d'avril à septembre.

La viande sera découpée et cuite au lait de coco et au jus de '*ena*'¹. Ce mets est très apprécié des populations marquisiennes.

Ustensils :

- Couteau de cuisine
- Planche à découper
- Faitout
- Râpe à légumes

Ingrédients :

- Viande fraîche ou décongelée (500 gr.)
- *A'ehi*² rapé (deux cocos)
- Rhizomes de '*ena*' (deux rhizomes)
- Sel
- Oignons

Préparation :

- Découper la viande de chèvre en morceaux selon la taille désirée
- Mettre la viande à cuire dans le faitout (la viande va rejeter l'eau qui va l'attendrir au cours de la cuisson)
- Jeter le surplus d'eau s'il y en a
- Râper le coco et les rhizomes de '*ena*', filtrer le lait de coco et le curcuma à l'aide d'un filtre
- Ajouter le lait de coco, le jus de '*ena*', les oignons et saler.
- Laisser frémir le lait de coco, 3 secondes suffisent
- Eteindre le feu en ayant soin de fermer le couvercle du faitout.

¹ Ena, tah re'a, fr safran d'Océanie, sc curcuma longa, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 120/121

² A'ehi, tah ha'ari 'opa'a, fr coco, sc coco's nucifera, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 89 à 98

Keukeu tunu a'ehi

Ce plat de viande sera accompagné de *ko'ehi mei*, pâte du fruit de l'arbre à pain trempée dans le lait de coco. Cette nourriture était servie pendant les événements importants de la vie, aujourd'hui il est considéré comme un plat de tous les jours.