



***Ko'ehi ki'i*, Fruit à pain cuit et battu à l'écorce charbonnée**

Le *ko'ehi ki'i* est un met nourrissant préparée à partir de *mei*¹, des fruits mûrs de l'arbre à pain. Ils sont cuits, pilés avec l'écorce charbonnée et la pâte est trempée dans le mélange lait de coco et jus de feuilles de '*outi*'.² chauffés avec les pierres rougies sur le feu et appelé *kao tutu*.

Outils :

- Bois de chauffe
- Râpe à coco
- Sabatier
- Table à piler
- Pierres poreuses
- Pince à *mei* en bois de *fau*³ de deux mètres de long et fendue pour prendre les *mei* cuits sans se brûler
- *Tuki*, pilon en pierre
- Plat en bois

Ingrédients :

- *Mei oko*, les fruits mûrs sont cueillis la veille pour donner à la pâte un léger goût sucré
- Coco rapé
- Feuille de '*outi*'

Préparation :

- Pratiquer une croix sous les *mei*
- Mettre à cuire les *mei* sur le feu de bois
- Râper les noix de *a'ehi*⁴ (compter 1 coco par *mei*)
- Presser la pulpe des coco râpés et la filtrer

¹ Mei, tah 'uru, fr fruit de l'arbre à pain, sc artocarpus altilis, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 141 à 149

² 'Outi ma, tah vauvau mahi, sc cordyline fructuosa, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 141 à 149

³ Fau, tah purau, sc hibiscus tilliceus, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p214 à 217

⁴ 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

Ko'ehi ki'i

- Piler les feuilles de *'outi*, (une feuille par coco)
- Presser le jus de *'outi* dans le lait de coco, le jus de *'outi* donne un léger goût particulier de feuille
- Chauffer les petites pierres en basalte poreuses jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges
- Plonger les pierres rougies dans le plat contenant le mélange de lait et de jus de *'outi*, jusqu'à l'obtention d'un liquide plus épais et crémeux appelé *kao tutu*
- Prendre le *mei* cuit à l'aide de la pince en bois
- Souffler sur le *mei* pour le débarrasser de la cendre
- Battre vigoureusement le *mei* avec sa peau à l'aide d'un pilon, en ajoutant par intermittence de l'eau afin que la pâte ne colle pas au pilon
- Déposer la pâte suffisamment battue dans le *kao tutu*

Autrefois, le *ko'ehi ki'i* était préparé lors de pénurie alimentaire ou de petite saison du fruit de l'arbre à pain . Ainsi, ce plat, particulièrement nourrissant, pouvait se déguster avec ou sans accompagnement. A *Fatuiva*, lors de mon enfance, j'ai vu des personnes âgées, se nourrir de *ko'ehi ki'i* avec du gros sel pour donner au met un goût salé sucré .