



***Ko'ehi tarua*, pâte de *tarua* au lait de coco**

Le mets appelé *ko'ehi tarua*¹ est une nourriture préparée à partir des rhizomes de ce tubercule, râpés, cuits, pilés et trempés dans du lait de coco

Autrefois, les jeunes tubercules étaient bouillis avec leur peau et plusieurs personnes de la famille s'affairaient autour de la table à piler pour peler les tubercules afin que la pâte obtenue soit encore chaude et souple avant de la tremper dans le lait de coco. Aujourd'hui, voici la méthode de préparation de ce mets que nous vous proposons :

Outils :

- Petit couteau
- Râpe à légumes
- Plat en bois
- Faitout
- Table à piler
- Pilon

Ingrédients :

- 3 *tarua* moyens
- 1 coco

Enveloppe :

- Feuilles de *fau*²

Ligature :

- Fil de *fau* (écorce)

Préparation :

- Presser la pulpe de coco et la filtrer le lait à travers un linge et le recueillir dans le plat en bois

¹ Tarua, tah tarua, sc xanthosoma sagittifolium, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p. 100

² Fau, tah purau, sc hibiscus tiliaceus, P. Pétard, Plantes utiles de Polynésie, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p. 214 à 217

Ko'ehi tarua

- Enlever et mettre de côté les pédoncules des feuilles de *fau*
- Peler et râper les tubercules dans le plat (employer les dents moyennes de la râpe)
- Mélanger la pâte de tarua avec le lait de coco
- Prendre une feuille de *fau*, (côté dépourvu du pédoncule tourné vers le haut) ramener les bords vers le centre et relever la pointe ainsi formée pour en faire un cornet
- Mettre la pâte de *tarua* dans le cornet de feuille
- Prendre une deuxième feuille (côté dépourvu du pédoncule tourné vers le bas) envelopper en ramenant les bords vers le centre et abaisser la pointe
- Lier les paquets de pâte avec le fil de *fau*
- Garnir le fond du faitout avec les pédoncules de *fau* et ranger par-dessus les paquets de pâte liés
- Remplir le faitout d'eau jusqu'à recouvrir les paquets de pâte et mettre sur le feu
- Piquer à l'aide d'une fourchette les paquets de *tarua* pour noter leur cuisson comme pour un gâteau
- Remplir d'eau le plat en bois
- Poser les paquets de pâte de *tarua* cuits sur la table à piler
- Déliaer les paquets de pâte et poser sur la table à piler
- A l'aide d'un pilon, battre la pâte cuite, ajouter l'eau par intermittence afin que la pâte de *tarua* ne colle pas au pilon
- Déposer la pâte homogène, souple et encore chaude dans le lait de coco

Ce plat peut être accompagné du *tipo i'a*, poisson cru à chair ferme, macéré dans du jus de citrons et enveloppé dans des feuilles de *fau*. Ces préparations culinaires suffisent à nourrir en un seul repas, la famille.