

Séchage du poisson ou de la viande à bord.

*Recette goûtée pour la première fois à Raiatea à bord de Ke'a
et aimablement communiquée par Pierre Liron.*

Mélanger la marinade dans un récipient (Tupperware) :

- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de sodium.
- 1 cuillère à soupe de gros sel.
- 1 cuillère à soupe de sucre roux.
- Épices au choix (herbes de Provence... etc...).
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre.

Faire tremper les morceaux de viande ou de poisson dans la marinade (morceaux de la taille d'un saucisson sec).

Laisser reposer au frigo pendant 24 heures.

Bien essuyer et rouler les morceaux dans du poivre moulu ou concassé.

Suspendre les morceaux, protégés par une moustiquaire, à l'air et au vent mais à l'abri du soleil durant la journée et... les rentrer le soir (humidité).

Répéter le séchage pendant 5 à 7 jours jusqu'à apparition de traces blanchâtres sur le poisson ou la viande.

Se conserve ensuite longtemps au frigo ou dans l'endroit le plus frais de la cale.

Se consomme trop vite en fines rondelles à l'apéritif !

Humm!!!! Bon appétit.

Dominique & Benoît sur Ramatoa (Avril 2011).