



LOIFUSI

Poé banane à la vanille et safran, carré de lait de coco gélifié au rhum
(normalement cuit dans des feuilles de banane)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 bols de bananes bien mûres
- 1 bol de farine de manioc ou tapioca
- 1 g vanille
- 250 ml lait de coco
- 3 C à S sucre roux
- 8 g agar-agar
- 3 C à S rhum
- PM safran

Progression :

- Infuser le safran (1 pincée) dans 50ml de lait de coco tiède
- Ecraser les bananes en purée
- Mélanger avec la fécule et ajouter la gousse de vanille fendue en 2 (grattée) et le lait de coco au safran
- Huiler un plat de gratin rectangulaire et verser la préparation sur 2-3 cm d'épaisseur et cuire environ 30 min à 180°C
- Laisser refroidir et tailler en cubes de 2 cm de côté
- Cuire le lait de coco avec le sucre 200ml et l'agar agar
- Laisser bouillir 1 min et verser sur 1 plaque
- Laisser refroidir et tailler en petit carré d'1cm de côté

Dressage :

Poser sur des carrés de feuilles de bananes le carré de loifusi et sur celui-ci le carré/cube de lait de coco gélifié



Croquettes de kumala à l'igname ail, gingembre et herbes fraîches

Ingrédients 3 personnes :

- 5-6 patates douces/ignames
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à c gingembre
- 20 cl de lait coco
- Sel/poivre astringent, seshuan Vanuatu
- 3 Cà S sweet chili sauce
- 1 b ciboulette
- 1 b coriandre
- Chapelure PM
- PM coco rapée sèche
- 2 œufs entiers

Progression :

- Eplucher les ignames, les tailler en cubes et les cuire très fondants
- Emincer l'oignon, hacher l'ail et le gingembre
- Faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre dans un peu d'huile.
- Ajouter le lait de coco, la sweet chili sauce, le sel, le poivre et la ciboulette ciselée et la coriandre hachée.
- Ecraser l'igname en purée et ajouter le mélange au lait de coco
- Plaquer sur 1 à 2 cm et laisser refroidir
- Tailler des cubes : 1.5 cm de côté
- Mélanger la chapelure et la coco rapée sèche
- Battre les œufs et y tremper les cubes de kumala
- Egoutter les cubes et les rouler dans la chapelure
- Faire frire quelques minutes, égoutter et déguster tiède

Dressage :

Couper en cubes et servir



Bouchées de porc au sucre, banane verte et épices

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 banane plantain verte
- 100g de porc haché
- 1 œuf
- 3 C à S lait de coco
- PM ciboulette
- PM sel/poivre
- PM 5 épices
- ¼ litre de soyo
- 60 g de sucre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon haché
- 1 oignon ciselé
- 1 C à C nuoc mam
- 1 b ciboulette
- Déco : tomates cerises confites au miel

Progression :

- Râper la banane verte
- Dans une casserole faire revenir l'ail haché et l'oignon
- Dans une autre casserole y plonger l'ail et l'oignon sucré. Déglacer avec le nuoc mam et le soyo ainsi que 1 c à c 5 épices
- Laisser réduire de moitié
- Mélanger le porc haché, la banane rapée, l'œuf, le lait de coco et la réduction au soyo + les herbes hachées
- Pouler dans un film plastique en ballotine et cuire dans l'eau frémissante
- Refroidir rapidement, enlever le film et tailler précautionneusement de belles rondelles

Dressage :

Tailler en rondelles et dresser sur plateau

Samuel MACHON
samuelmachonpro@gmail.com
tél: 907887
<https://www.lechefcestvous.com/>
<https://www.facebook.com/samuelmachon/>
Insta : @lechefsamnoumea



Soupe de papaye caramélisée au citron et menthe fraîche

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 grosse papaye mûre
- 200ml de lait de coco
- 150 g de sucre
- 2 citrons verts
- 1b de menthe

Progression :

- Eplucher et tailler la papaye en cubes
- Mettre le sucre dans une casserole et le faire caramélisé
- Lorsqu'il est bien blond, foncé vers le brun, verser le lait de coco
- Cuire pendant environ 10 minutes puis plonger les cubes de papayes
- Cuire pendant 10 minutes en enrobant les papayes
- Mixer au blender, ajouter le jus de citron
- Hacher la menthe
- Mélanger la menthe et la préparation liquide au dernier moment

Dressage :

Dresser en verrines avec une paille en bambou

Décoration : feuilles de menthe et piment d'Espelette



Palourdes marinées au lait de gingembre et citronnelles

Ingrédients (mode buffet) :

- 1 palourde par personne
- 250 ml de lait de coco
- 1 C à S gingembre (30g)
- 2 b de citronnelles
- PM sel/poivre
- 2 citrons verts
- 1 échalote
- vin blanc
- Persil
- Ail

Progression :

- Cuire les palourdes à la marinière 10 à 15min
- Décortiquer et garder les coquilles
- Filtrer le jus et le réserver
- Dans une casserole, verser le lait de coco, la citronnelle, gingembre, 1 zeste de citron vert râpé et le jus de palourde
- Laisser réduire de ½

Dressage :

Replacer les palourdes dans leurs coquilles et verser 1 C à S de lait de coco. Déco : ajouter de l'oignon vert ciselé.