

Menu de Nouvelle-Calédonie

Salaad nô (salade de poisson) : choisir un poisson à chair ferme comme le thon, la daurade ou le cabillaud. Nous avons choisi le dos de cabillaud. Tous les ingrédients de cette salade sont à couper très menu : poisson, concombre, ciboulette, œufs durs, tomates, carottes râpées et oignons. Faire mariner le poisson dans du jus de citron jusqu'à ce que le poisson soit cuit, puis après l'avoir bien essoré, le mélanger à tous les autres ingrédients, puis arroser de lait de coco.

Nuu - Bougna : morceaux de poulet (dö), igname : ku, patates douces : kumwaa, bananes plantain : pwâ pwîi, tomates et ail, persil, poivre, sel, oignons, botte d'oignons verts, lait de coco. Eplucher les tubercules et les couper en morceaux pas trop fins. Laisser les dans de l'eau pour ne pas qu'ils noircissent. Eplucher les bananes plantain et les couper en 2. Couper le tomates en 4, l'oignon en rondelles, ainsi que les morceaux de poulet. Dans la cocotte, incorporer les morceaux de poulet. Rajouter les herbes, les tubercules, l'oignon, la tomate et les bananes par-dessus. Verser le litre de lait de coco. Refermer la cocotte et laisser 30 mn. A l'aide d'un couteau fin, piquer à l'intérieur. S'il rentre sans résistance, le bougna est cuit.

Salaad pwââ kwââ (salade de fruits) : Ananas, pommes, mangues (mâge), oranges (dö mêdè).