

Le fa'arara



Le fa'arara est du lait de coco pur. Il est notamment préparé lors d'un repas tahitien soit pour être consommé avec les aliments tels que le 'uru, le taro, la banane cuite, le fe'i, ou soit pour être ajouté au poisson cru, au po'e, au fafa. C'est un peu la crème fraîche tahitienne.

Ingrédients et matériels : (pour 2 personnes)

- 2 cocos secs,
- 1 râpe à coco,
- 1 tissu propre.

Préparation :

- Décortiquer les cocos ou acheter 2 cocos déjà décortiqués.
- Fendre en 2 les cocos et râper les parties des cocos dans un récipient.
- Envelopper le coco râpé (la quantité contenue dans une paume de main) dans le tissu propre et pressé pour recueillir le lait. Renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coco râpé à presser.
- Assaisonner et c'est prêt à être servi.

Temps de préparation : 10 à 20 minutes