



***Ko'ehi mei*, pâte du fruit de l'arbre à pain au lait de coco**

La nourriture *ko'ehi mei*¹, se prépare à partir des fruits de l'arbre à pain arrivés au stade dit *oko* (mûrs). Ces derniers seront rotis au feu de bois, pelés, pilés et la pâte ainsi obtenue sera trempée dans le lait de coco. Il est indispensable que la pâte soit encore chaude avant de la tremper dans le lait de coco afin de lui donner un aspect crémeux.

Outils :

- Bois de chauffe
- Couteau
- Pince à mei en bois de *fau*² de deux mètres de long et fendu pour prendre le *mei* cuit sans se brûler, *kapo mei*
- Plat en bois
- Table à piler, *hoana*
- Pilon, *tuki ke'a*
- Spatule en bois de *fau* pour peler le *mei* cuit, *ihi mei*

Ingrédient :

- Fruits mûrs de l'arbre à pains
- *A'ehi*³ (un coco par fruit)

Préparation :

- Râper le coco et filtrer le lait avec un linge
- Préparer le bois de chauffe pour la cuisson des *mei*
- Faire des encoches en croix sous les fruits
- Faire rotir les fruits sur le feu de bois
- Sortir les fruits cuits du feu à l'aide de la pince en bois
- Peler à l'aide de la spatule
- Détacher le noyau à l'aide du pilon
- Battre vigoureusement chaque fruit avec le pilon pour assouplir la pâte, ajouter de l'eau par intermittence afin que le *mei* ne colle pas au pilon
- Déposer aussitôt la pâte ainsi battue et encore chaude dans le lait de coco

¹ Mei, tah 'uru, maiore, fr fruit de l'arbre à pains, sc *arthocarpus altilis*, P. Pétard, 1986, *Plantes utiles de Polynésie*, Editions Haere po no Tahiti, p. 141

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

³ A'ehi, tah ha'ari 'opa'a, fr coco, sc *coco's nucifera*, P. Pétard, *Plantes utiles de Polynésie*, Edition Haere po no Tahiti, 1986, p 89 à 98

Ko'ehi mei

Le *ko'ehi mei* une fois préparé peut être accompagné de poisson cru ou de viande de chèvre salée cuite, le goût du sucré salé est recherché dans ce met. C'est l'une des nourritures de base des familles marquisiennes.