

ha'ari tutu



Le ha'ari tutu est du lait de coco pur chauffé en y plongeant des pierres préalablement chauffées. A Raiatea, il était notamment préparé lors d'un repas tahitien pour être consommé avec du 'uru et du porc.

Ingrédients et matériels : (pour 2 personnes)

- 2 cocos secs,
- 1 râpe à coco,
- 1 pierre basaltique,
- 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 réserver.
- Faire du feu et faire chauffer une pierre basaltique ; dès qu'elle devient rouge, la déposer dans le lait de coco puis remuer au fur et à mesure jusqu'à ce que la pierre ne bout plus.
- Servir aussitôt.

Temps de préparation : 20 à 30 minutes