

<http://7lameslamer.net/les-divins-achards-peche-cavales.html>



Cuisine lontan : recettes de gramoun (2)

Les divins achards-pêche-cavales de Pépé José

- 7 au menu - 7 en cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 16 février 2018

Copyright © 7 Lames la Mer - Tous droits réservés

Oté marmay : sa in zafèr, telman lé bon, kan nana, na poin asé ! Achards-pêche-cavales ! Une recette simple à réaliser, qui nous vient de Pépé José. Souvenirs... Aranz zot boush, i fé d'lo...



©7 Lames la Mer

La cuisine, c'était son oeuvre !

Souvenirs... Pépé José n'aimait pas que l'on vienne farfouiller dans sa cuisine. C'était son domaine ; il avait tout arrangé lui-même, monté les murs, calculé la hauteur, amarré la tôle par dessus, prévu l'emplacement pour le feu et les marmites. La cuisine, c'était son oeuvre !

Suspendu au plafond par une grosse chaîne (parèy in kaj pou zoizo), veillait un garde-manger lontan ; sous le robinet, un évier et un plan de travail... capable de résister à n'importe quel cyclone.



Tansion pangar ! Sort dovan

Dans un coin, il avait disposé une meule, qu'il tournait avec une manivelle, aiguisant ses couteaux, son hachoir, son sabre. Tansion pangar ! Sort dovan.

Mémé Rose avec ses odeurs d'essence de Pompéïa n'avait pas le droit de mettre un pied dans la cuisine de son José de mari ! Et quand, succombant à l'attrait de la modernité, elle s'était mis en tête d'acheter un réfrigérateur

Les divins achards-pêche-cavales de Pépé José

fonctionnant au pétrole, elle avait été priée de foutre cet engin là où elle voulait mais « *pas dans ma cuisine !* »



Un « *engin* » sous l'escalier, à côté du godon

L'engin en question avait trouvé bonne place sous l'escalier, à côté du godon... concurrencé plus tard par un « *frigorifère électrique dernier cri* » que Mémé Rose astiquait avec fierté.

Quand nous allions rendre visite à Pépé José et Mémé Rose, cela se terminait toujours en séance de dégustation... Et notre plus grande fierté, c'était d'être autorisés à entrer dans la cuisine !

Un jour, Pépé José nous avait fait goûter un achard-pêche-cavales... le goût, oté ! Et pour une fois, la recette du chef...





 **Achards-pêche-cavales : la recette de Pépé José**

Au fond d'une grande marmite sur le feu

Un poisson, ça se choisit. Pour le coup, Pépé José, fin connaisseur, avait sélectionné trois pêche-cavales, bien vidés et nettoyés sous le robinet. Puis il avait largué les trois poissons, avec une pincée de sel, dans de l'eau qui commençait à bouillir au fond d'une grande marmite sur le feu... Mais pas trop longtemps quand même. Il les avait ensuite retirés de l'eau et mis à détrempé soigneusement sur un torchon.

À côté, il fallait préparer la sauce... « *Hacher 5 à 6 gros oignons, récitait Pépé José. Dans le pilon, écraser ensemble 3 belles gousses d'ail, une petite branche de thym, du gingembre bien épluché, 4 ou 5 piments et du sel. Certains mettent du poivre aussi.* »



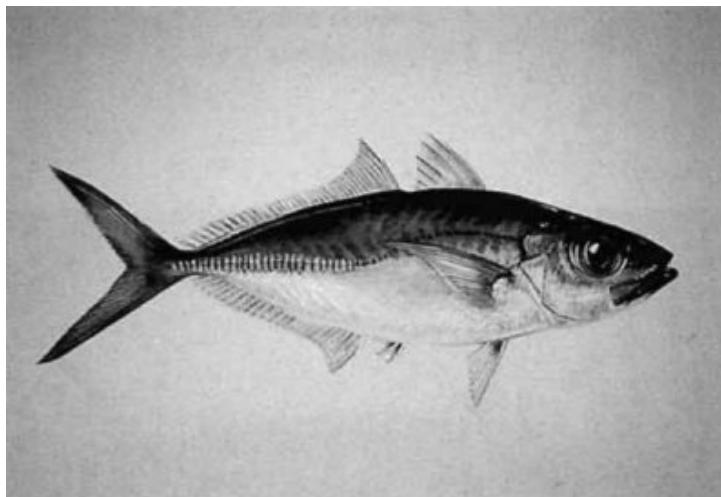
©7 Lames la Mer

Une belle pincée de safran

Dans un grand karail posé sur le feu de bois, Pépé José avait versé de l'huile, attendant qu'elle poique pour faire revenir les oignons et les épices pilées. Puis, il avait saupoudré le tout d'une belle pincée de safran et ajouté une petite feuille de quatre-épices cassée en deux morceaux.

À l'aide d'une spatule en bois, Pépé José avait tourné la préparation en veillant à ne pas écraser les oignons.

Enfin, il avait délicatement déposé les trois pêche-cavales dans la sauce frémissante, laissant mijoter, remuant un peu sur les côtés, avant de retourner les poissons...



Pêche-cavale ou "Selar crumenophthalmus" de son nom savant.

À consommer le lendemain... Pas avant !

Du bout de la spatule, il avait recueilli un peu de la sauce fumante, qu'il avait déposée dans le plat de sa main pour vérifier le goût. Le claquement de langue qui s'ensuivit indiquait que le résultat était conforme à ses attentes.

« 2 à 3 minutes de cuisson, pas plus ! »

D'un air satisfait, Pépé José avait alors ôté le karail du feu, concluant, dans un murmure grognon : *« mon conseil, c'est de verser maintenant un peu de vinaigre sur la préparation, de mettre le tout à mariner dans un bol et de ramasser le bol pour consommer le lendemain... Pas avant ! »*

Et ton secret, Pépé José ? « Une petite giclée de citron sur les poissons... »

7 Lames la Mer
