

Blog cuisine bio : escapade gourmande à la réunion

Vous avez sans doute noté que je reviens juste de vacances. Je suis partie à l'île de la Réunion. Je ne connaissais pas et vraiment j'adore cet endroit. J'ai rencontré des gens fabuleux, j'ai eu un accueil chaleureux et j'ai découvert des nouvelles saveurs pour mettre dans ma cuisine !

Les plats typiques de la réunion c'est le cari et le rougail, les bases sont simples : ail, oignon, curcuma, gingembre, tomate, piment. Sur cette base les plats se déclinent à l'infini, cari de crevettes, rougail de saucisses, cari de poulet. J'ai été très étonnée de voir des barbecues partout ! Dès qu'il y a une zone de picnic on trouve des barbecues construits en dur, la cuisine au feu de bois est très prisée, une institution même ! Les gens vivent surtout dehors, avec ce temps magnifique on aurait tord de s'enfermer :).

J'ai testé un plat typique la « salade de palmiste », c'est un cœur de palmier frais coupé en lamelle assaisonné au jus de citron. Un pur délice et pas d'inquiétude pour les palmiers il s'agit de palmiers plantés exprès et ils doivent avec un poinçon pour éviter abattage sauvage.

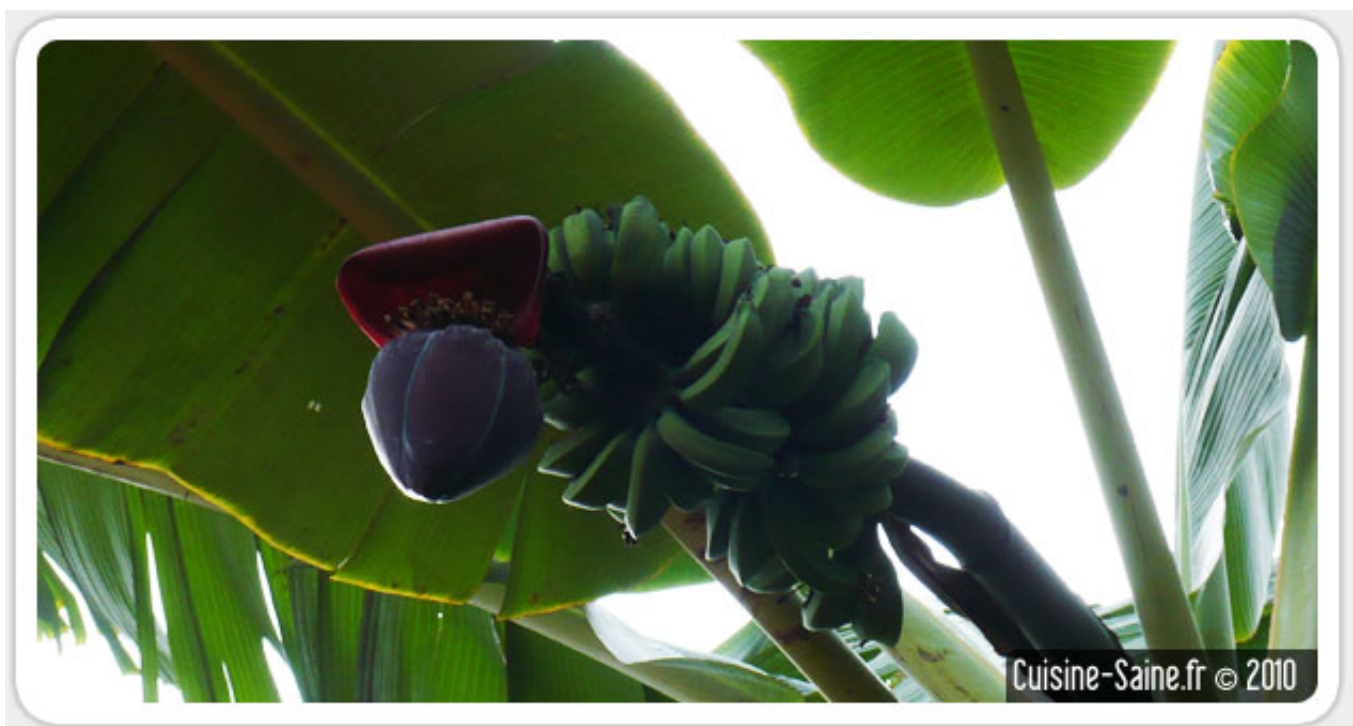


Autre curiosité savoureuse le canard à la vanille, j'avoue que pour moi la vanille s'était avant tout réservé aux desserts, mais avec le canard c'est à tomber par terre ! Je testerai ça pour vous mettre une recette en ligne rapidement ;).



J'ai eu la chance de visiter une plantation de vanille, très intéressant ! La vanille de la réunion est incomparable en parfum à ce qu'on trouve dans le commerce en métropole, une fois goûté impossible de s'en passer ! C'est vraiment très technique la production de vanille, féconder les fleurs, éviter que les lianes montent trop haut, ne pas casser ses orchidées fragiles, leur donner de l'ombre mais pas trop, faire attention au vent. La vanille aime être en milieu naturel, elle pousse sur les arbres sur un sol bien drainé, elle est fragile et donne bien que quand elle se sent bien.

Une autre curiosité que j'ai pu goûter, c'est un cari boucané (fumé) à la baba figue. Mais c'est quoi la baba figue me direz-vous ? C'est la fleur qu'on trouve en bas des régimes de bananes et à la Réunion il y en a partout des régimes de bananes. C'est assez technique la préparation car il faut d'abord supprimer l'amertume de la baba figue en la faisant tremper dans de l'eau salée et vinaigré. J'avoue je ne l'ai pas fait moi-même, c'est quelqu'un qui avait l'habitude qui l'a préparé, un délice.



Je pourrais en parler longtemps mais une bonne recette vaut mieux qu'un long discours alors bientôt je vous proposerai la recette du cari de crevettes ;).

Et hop, j'en profite pour répondre au tag d'aka tweet. En voici les règles :

- 1. Mettre le tag sur le blog.
- 2. Indiquer le nom de la personne qui nous l'a décerné ainsi qu'un lien sur son blog.
- 3. Répondre aux 5 questions.
- 4. Transmettre le tag à 10 personnes en mettant leur nom et leur blog.

Signe particulier : je suis web addicted et je ne me soigne pas !

Mauvais souvenir : un gratin de chou fleur à l'estragon avec trop d'estragon POUA degeu

Souvenir d'enfance : la tarte à la mirabelle de ma mamie, les pommes de terres sautées de mon autre mamie, les gros pots de Danette qu'on mangeait à 4 papa, maman et ma sœur chacun armé d'une petite cuillère :)

Défaut : trop, trop mais alors vraiment trop GOURMANDE

Film « bonne mine » : Ahaha je crois que ça ne fait rire que moi mais c'est Doberman, je connais toutes les répliques par cœur :) J'ai un humour assez cynique :)

Alors les 10 nominés pour répondre à ses petites questions :

- [Audrey](#),
- [Lavande](#),
- [Cathy](#),
- [Carole](#),
- [Doria](#),
- [Natacha](#),
- [Laurent](#),
- [Florence](#),
- [Laura](#) et
- [Clémence](#).

J'avais encore plein d'autres noms mais je peux pas tout mettre ;)