



La recette de Julien Maréchal
chef du « Gauguin »

Bouagna au porc

Pour 4 personnes

800 g de poitrine maigre de porc ou échine,

200 g d'ignames, 200 g de taros,

200 g de patates douces, 200 g de patates carry,

100 g de citrouille, 1 bouquet de persil,

2 bananes poingo (coupées dans le sens de la longueur),

2 tomates, 2 oignons, 1 bouquet d'oignons verts,

200 ml de lait de coco frais ou en boîte,

2 grandes feuilles de bananier,

2 feuilles de 80 cm de papier aluminium,

1 plat à four.

Passez les feuilles de bananier à la flamme pour les assouplir. Amincissez la nervure centrale de la feuille.

Coupez la viande en cubes de 100 g environ.

Coupez 2 feuilles de papier aluminium de 80 cm environ.

Disposez en croix les feuilles de papier aluminium sur la table. Posez dessus les feuilles de bananier d'une longueur plus petite que le papier aluminium.

Placez les légumes puis la viande et les tomates au centre des feuilles de bananier.

Ajoutez les oignons en rondelles puis le persil et les oignons verts hachés. Salez et poivrez.

Rabattez les bords des feuilles de papier aluminium et des feuilles de bananier vers le centre sans fermer complètement.

Mouillez largement au lait de coco. Fermez et faites cuire au four à 150° pendant 2 heures puis, 1 heure à 100°. Sortez du four, ouvrez et dégustez.

