

Le chadèque

RECETTE HAÏTIENNE

ACTIVITÉ DÉCOUVERTE

OPMCANADA.CA/OPEM/
ACTIVITES DECOUVERTES/ÉVELYNE

DANS LA SECTION ENFANTS
CHEZ ÉVELYNE



Évelyne



Le chadèque

Le chadèque est un fruit bien spécial qui pousse très bien et de façon naturelle en Haïti. Il ressemble à un gros pamplemousse jaune un peu allongé comme une poire, mais bien plus gros. Sa pelure est très épaisse. Le jus est délicieux, un peu moins sucré que celui de l'orange, mais beaucoup moins acide que celui du pamplemousse ordinaire. Après avoir extrait le jus, on conserve la pelure épaisse et en y ajoutant du sucre, on fait une excellente confiture. Si on laisse sécher la pelure, on pourra aussi s'en servir pour allumer le feu, cela remplace le petit bois sec pour l'allumage.

Recette de confiture de chadèque

1 gousse de vanille
1 c à café de rhum blanc ou marbré
1 pincée de muscade
1 goutte d'amande amère liquide
Bâton de cannelle
Pelure de citron vert
Amande amertume
Pincée de muscade
500 g de sucre
500 ml d'eau
2 pamplemousses chadèques



Préparation

ÉTAPE 1 :

Éplucher le chadèque, faire 6 tranches avec la peau blanche.

Dans une eau bouillante, jeter les tranches de chadèque pour les blanchir pendant 10 minutes.

Presser pour enlever l'amertume, changer l'eau plusieurs fois jusqu'à l'éclaircissement de l'eau.

Suite préparation

Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau, une pelure de citron vert, la cannelle, les graines qui se trouvent dans la gousse de vanille et une pincée de muscade.

Laisser bouillir jusqu'à l'obtention d'un sirop clair au bout de 20 minutes.

Ajouter les tranches de chadèque bien pressées dans ce sirop et surveiller en enlevant les écumes qui peuvent se faire tout autour.

En fin de cuisson n'oubliez pas l'amande amère liquide. Lorsque les chadèques sont bien dorés, ajouter le rhum.

Laisser refroidir et disposer le tout saupoudré de sucre en poudre ou cassonnade sur un plateau recouvert de papier aluminium, puis déguster.

ÉTAPE 2 :

confit de chadèque

Enlever toute l'amertume avant de mettre dans le sirop, vous pouvez goûter du bout des lèvres.