

# Croquette de *pommes de terre* au *makayabu*

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

- Ail
- Gingembre
- Oignon
- Thym
- Piment
- Tomate Fraîche
- Poisson Salé

## PRÉPARATION

- Faire cuire des pommes de terre à l'eau salée ou mieux à la vapeur. Réduire la pomme de terre encore chaude en purée avec une fourchette en y ajoutant du beurre non salé et du parmesan râpé, afin d'obtenir une purée à consistance ferme, homogène mais onctueuse en même temps. Assaisonner et réserver au frais.
- Préparer le Makayabu de façon traditionnelle. Mettre à tremper la veille, faire blanchir, enlever peau et arêtes en récupérant que la chair et préparer la Rougaille de poisson salé. La Rougaille étant une préparation à base d'ail, de gingembre, d'oignon, de thym, du piment, de tomate fraîche dans laquelle on fait cuire le poisson salé après l'avoir quelque peu frité à l'huile au préalable.
- Bien roussir la Rougaille de Makayabu afin que le goût se corse et que l'eau de végétation de la tomate s'évapore complètement.
- Laisser refroidir, puis confectionner avec la purée ferme de pomme de terre des croquettes et les farcir avec le Makayabu.
- Laisser reposer les croquettes au frigo une bonne ½ heure avant de les paner en le passant successivement dans la farine, l'oeuf battu et la chapelure. Répéter cette opération deux fois en laissant un temps de repos au frigo de 30 minutes entre chaque opération.
- Passer les croquettes à la friture à 180 degré et déguster avec une sauce tomate, une vinaigrette de tomate à la citronnelle. Petites, ces croquettes font de merveilleux apéritifs... plus grosses elles se servent en une entrée savoureuse, originale et libre ou chacun y apportera sa sensibilité et racontera sa propre histoire.



**Lawrence Catherine,**  
Chef des cuisines du  
grand Karavia Hôtel,  
Lubumbashi.

## LA PENSÉE DU CHEF

La cuisine est avant tout une histoire de gout ancre dans la culture d'un continent, d'un pays, d'une région, d'un peuple. Elle est souvent traditionnelle... mais, comme le pensait Jean Cocteau, la tradition est une chose qui doit évoluer perpétuellement tout en s'appuyant sur les valeurs sûres du passé. Nous avons toutes nos recettes de grand-mère, un goût, toujours inégale, enfoui au plus profond de nous mêmes, comme inscrit dans notre ADN. Les conservateurs s'attellent à reproduire ces recettes à l'identique... je les appelle Les Gardiens du Temple. Il en faut... car d'autres, comme moi, les consultent, les interrogent, les provoquent quelques fois, pour finalement, à force d'informations et de compréhensions, donner une dimension moderne et contemporaine aux plats ou produits de tradition de notre héritage culinaire. Le travail des mains est guidé par la vision de l'esprit. L'homme a commencé à s'émanciper quand il a sophistiqué sa cuisine. Nous ne sommes que ce que nous avons été après tout. •