

Equateur : cuisine & confidences

Pour partager avec vous, deux bonnes recettes traditionnelles de la cuisine équatorienne, Andrés Dávila nous a ouvert ses portes. Ce grand Chef Equatorien, maintes fois primé, exerce son talent dans les cuisines du prestigieux Casa Gangotena Boutique Hotel de Quito, sa ville natale, en plein cœur du centre historique. Entre deux recettes, nous apprenons (cocorico) que le camembert ferait partie des quelques produits qu'il emmènerait sur une île déserte et que son plus grand bonheur serait de cuisiner pour le Dalai Lama. A 31 ans à peine, Chef Andrés, n'a de cesse de rendre hommage à la cuisine équatorienne et aux produits ancestraux sublimés par des compositions créatives et raffinées, pour le plus grand plaisir de ses hôtes. Au menu, une formule plat-boisson : Ceviche Equatorien & Agua de frescos.

Le Ceviche Equatorien et sa sauce Manabi, façon Chef Andrés Dávila



Allez, on met les pieds dans le plat. Celui du Ceviche. Attention, nous allons toucher au patrimoine national de notre voisin le Pérou. Loin de diviser, voilà qui devrait fédérer. En effet, peu importe que

le ceviche vienne d'Equateur ou du Pérou car la tradition du poisson mariné date de l'ère précolombienne. Pour la marinade les Incas utilisaient alors un liquide fermenté dérivé du maïs, le chicha (non, ça ne se fume pas). L'usage du citron vert et des oignons est arrivé bien plus tard, avec les européens.

Latine, Arabe, Perse, Quechua... nombreuses sont les thèses sur l'origine du mot "ceviche". Aussi diverses que l'orthographe de ce mot : cebiche, ceviche, ou seviche, toutes validées par l'Académie Royale Espagnole.

Parmi les thèses prédominantes sur le pourquoi-du-comment du ceviche, deux se distinguent.

La première avance que l'étymologie du mot viendrait de "siwichi", mot quechua pour désigner ce plat.

La seconde nous dit que ce plat serait arrivé en Amérique latine avec les conquistadores, et plus précisément, les femmes maures de Grenade, qui les accompagnaient.

En Equateur, le ceviche traditionnel est composé de crevettes et de tomates et se déguste sous forme de soupe. Il est souvent accompagné de pop-corn salé ou de maïs grillé ou bien encore, comme le propose le Chef Andrés Dávila, de chips de banane plantain, histoire d'apporter un peu de texture et une

touche salée harmonieuse. Autre secret du Chef, pour accompagner son ceviche, sa sauce piquante Manabi, en guise de réveille-papilles ! Pour déguster, les pieds sous la table, le Ceviche Equatorien du Chef Andrés, il vous attend à Quito au Casa Gangotena Boutique Hôtel.

www.casagangotena.com

Pour préparer ce plat soi-même, façon c'est-moi-qui-l'ai-fait, **voir la recette en pièce jointe**.

Agua de Frescos

Ce breuvage traditionnel, très rafraîchissant (comme son nom l'indique), puise ses racines dans le sud de la Cordillère des Andes. Racines, le mot est juste car c'est par les plantes que tout a commencé ! Composée d'une douzaine d'herbes, feuilles et autres pétales de fleurs, il s'agit à dire vrai d'une d'infusion, héritée des anciens et reconnue aussi pour ces vertus médicinales. Le Chef Andrés Dávila en a fait la boisson signature du Casa Gangotena Boutique Hotel. Les hôtes de l'hôtel peuvent le découvrir tous les jours au menu du Café Quiteño, le tea-time équatorien qui leur est offert ou mieux même, tous les dimanches vers 18h00, lors de la présentation de la recette suivie de la dégustation de ce délicieux breuvage, plutôt girly, dans sa robe rose-mauve qu'elle doit à un de ses ingrédients, la fleur d'amarante.



Pour préparer ce savoureux breuvage à la maison... **la recette en pièce jointe**.

A vos casseroles et bonne dégustation !