

Gastronomie à La Palma

Clairette, le 18 octobre 2010 à 13:09

Nous n'avons pas écumé tous les restaurants du coin, mais une petite découverte mérite d'être présentée. En cherchant sur internet des randos à faire sur l'île, je suis tombée sur une adresse de restaurant à Santa Cruz dont la description m'a plu. Nous avons donc testé le plus petit restaurant de La Palma, une toute petite bicoque dont il faut connaître l'adresse (2, rue du Doctor Santos Abreu) pour le trouver.



El Enriclai, c'est à l'étage (l'entrée, c'est la porte à gauche), à vue de nez moins de 15m² pour la salle de repas !

Nous avons été accueillis par Carmen et Roberto, qui n'ont pas de carte tout faite mais qui "servent avec amour" (c'est un de leurs slogans). Effectivement, Carmen s'est installée avec nous, nous a expliqué tout ce qu'elle pouvait nous proposer en entrée et en plat, dans un espagnol tout à fait compréhensible par une Clairette dont les cours d'espagnol sont loin, ponctué de "Cariño" et de "Mi amor" à tout bout de champ. Ils n'ont peut-être pas de carte, mais ils ont du choix !! Tellement de choix qu'on n'a pas su se décider pour les entrées, on en a pris 3. Du fromage de chèvre de l'île, du carpaccio et du pastel de chayota (du gâteau de chayotte, je reviendrai sur la chayotte après). On n'avait plus faim après ces entrées, mais par gourmandise on a pris un poisson de la famille du thon (j'ai oublié son petit nom espagnol),

délicieux, un plat pour nous deux c'était amplement suffisant. On a compris chez Enriclai pourquoi ils vendaient l'huile d'olive en bidons, ici : il y en avait dans tous les plats. De la très bonne huile d'olive, qui donne un bon goût, tellement bonne que Tomtom l'a saucée à chaque fois !

Chez Enriclai, on mange bien (très bien !!), on boit bien (hum le bon vin blanc...) et on passe un très bon moment, à discuter avec Carmen pour savoir comment elle cuisine la chayota, on repart avec 2 recettes expliquées avec les mains, des bisous pour nous souhaiter bon voyage... Une soirée extrêmement agréable.

Donc, la Chayotte, mais qu'est-ce que c'est ??? ça se mange, premier indice. C'est un fruit vert clair, quelque peu poilu, qu'on trouve depuis le Portugal, et qui pousse aussi dans les Antilles apparemment. Il s'appelle aussi Chouchou, Christophine...



Trois chayottes destinées à finir en morceaux dans un gâteau

On en avait déjà trouvé dans les supermarchés au Portugal, on avait tenté la chayotte crue râpée en salade, mais moi j'avais trouvé ça moyen, quasiment sans goût. Et à part en soupe, on ne savait pas comment l'utiliser. En revanche, on a trouvé je ne sais plus où que ça se conserve jusqu'à 2 semaines, ce qui est très intéressant pour la suite du voyage...

Goûté par curiosité, le pastel de chayota nous a séduit. Allez hop, c'est parti, voici la recette :

- Découper en tous petits morceaux de l'oignon, du poireau, de la chayotte et les faire revenir à la poêle avec de l'huile.

- Ajouter des épices : romarin, cannelle, muscade et deux œufs (pour les œufs, on les casse et on touille en faisant chlop chlop chlop, c'est Carmen qui l'a dit)

- Mettre le tout dans un plat à gratin. Recouvrir d'une fine couche de sauce tomate / poivrons, ajouter du fromage râpé et mettre au four.

Une fois cuit et gratiné, on peut découper des parts, que l'on conservera quelques jours au frigo, il suffit de les réchauffer et hop c'est parti mon kiki en avant les papilles.

J'ai essayé la même recette avec les légumes qu'on avait sous la main (carottes, pois chiches) et même avec de la crème fraîche (on doit écouler nos stocks de crème fraîche liquide périmée), c'était facile et très bon.

On a trouvé d'autres recettes avec la chayotte, sucrées et salées, on vient de tester un gâteau sucré, pas mal...

En sortant d'Enriclai, on a eu droit à une rose, dans la bouteille de vin blanc (vide) qu'on avait bue. Ce vin blanc était excellent... Carmen nous avait dit qu'il venait d'une toute petite bodega, du côté de Garafia, qu'elle nous donnerait l'adresse si on voulait, et on a oublié de la demander. Le viticulteur s'appelle Juan Jesus Perez y Adrian - c'est écrit sur l'étiquette de la bouteille. J'ai trouvé son adresse (merci internet) : route du port de Santo Domingo, Garafia. Comme le lendemain on a loué une voiture pour faire le tour de l'île, on a mis cette adresse parmi nos destinations.

On n'a pas trouvé. Garafia, très bien, le port de Santo Domingo, d'accord, il n'y a qu'une route pour rejoindre les deux, ça devrait aller... Mais pas de vignes en vue. Deux maisons, allez, trois, un cimetière, puis plus rien. Ah si ! La route s'arrête en cul de sac sur une vue exceptionnelle : la mer, des rochers sur lesquels les vagues s'écrasent en grands fracas...



Même sans trouver la bodega, le détour vaut le coup d'œil !



La mer creuse sous les rocher, on dirait que c'est son jeu favori sur les côtes de cette île !

On remonte, en faisant encore plus attention qu'à l'aller, mais toujours pas de bodega en vue. Dans le village de Garafia, on s'arrête pour demander à des petits vieux, qui doivent bien connaître la bodega du coin : une bodega, ici ? mais t'es sûre ? comment il s'appelle déjà ? il y a bien un gars qui fait du vin, mais je sais pas s'il s'appelle Juan, Pedro ou autrement ! Et il vit avec quelqu'un ? nous demande la petite vieille... Mais on sait pas, nous !!!

Allez, le vin était vraiment très bon, on tente encore une fois notre chance. On s'est arrêtés à la deuxième maison (pas la première, la deuxième, avant le cimetière, nous avait dit la vieille), personne ? Ah si, un bonhomme en train de décharger un pick-up, je vais lui demander... C'était lui !!!

Wouhou.



Une maison rouge ? Et non, une bodega !!

Après le plus petit restaurant de l'île, nous avons visité la plus petite bodega jamais vue. On a vu la vigne, aussi : elle était cachée par une sorte de palissade.

Juan Jesus Perez y Adrian fait pousser du raisin pour en faire du rouge, et il en achète aussi un peu à d'autres producteurs pour faire un autre rouge, et du blanc. Il vinifie à froid (il fait 17°C dans le garage qui abrite ses cuves), ce qui n'est pas facile dans ce pays chaud où les vendanges sont pourtant plus tardives (récolte jusqu'au 1er novembre certaines années) en raison de l'altitude... Donc il a construit un local très très isolé, afin de conserver la fraîcheur. Quant à l'eau, il récupère l'eau qui sert à rincer les caisses de raisin, ainsi que l'eau de pluie, pour irriguer la vigne. Son but est aussi de réussir à laver les installations uniquement à la vapeur (pour l'instant il fait 80% du lavage à la vapeur, et 20% avec des produits ménagers) afin de récupérer encore cette eau, pour la même utilisation.



Les quelques cuves dans lesquelles se prépare une mixture magique

C'était vraiment amusant, la bodega ressemble à une maison, et il essaie de l'aménager pour pouvoir faire visiter à des groupes, faire venir des cars... Vision improbable dans ce tout petit coin de l'île !

On a goûté un vin doux, fait tout à la main et aux pieds (y compris presser le raisin !), qui nous a séduit. Notre cave s'est retrouvée encore pleine, et pourtant, on est raisonnables (on n'a acheté que 3 bouteilles au total) !



Le vin doux, le rouge fait avec les vignes de la bodega, et le vin blanc qui nous a amenés jusque là

Pour finir sur cette note gastronomique qui s'étire en longueur (on est français ou on ne l'est pas...), et en spéciale dédicace à mon Papa à qui ça rappellera des souvenirs, nos aventures avec la figue de barbarie !



Un cactus dont la cladode est ornée de fruits mûrs tentants

La figue de Barbarie est le fruit qui pousse sur les cactus Opuntia. Il y en a plein partout sur le bord des routes, et il semblerait que ça soit la saison : les fruits mûrs nous ont fait de l'oeil toute la première journée de notre balade en voiture. Mais, n'étant pas équipés de récipients, de couteaux et de gants, nous avons résisté. Le deuxième jour, nous étions équipés, et nous avons fait une razzia (un seau de figues). Même équipés, même en faisant très attention, on n'échappe pas aux épines des figues de barbarie... Il ne s'agit pas d'une grosse épine qui pique et qui reste sur l'arbre, non, ce sont de minuscules épines, qui se détachent très facilement du fruit pour venir se piquer dans la peau et y rester. Tellement minuscules qu'il est difficile de les voir à l'oeil nu (et donc de les enlever !).

Enfin on a quand même fait la récolte. J'ai voulu en faire de la confiture.. J'ai épluché tous ces fruits patiemment, à la fourchette et au couteau (en réussissant tout de même à me piquer des épines partout), pour en récupérer la pulpe. Puis, j'ai voulu trop bien faire : les pépins étant quand même bien durs, je les ai enlevés, en pressant la pulpe dans des chutes de tissu à

moustiquaire (c'était long). Ajouter du sucre, laisser macérer, cuire 15-20 minutes, et vous obtiendrez une confiture tout à fait liquide...

Je subodore que, comme dans la pomme, la pectine nécessaire à la solidification de la confiture se trouvait dans les pépins. Tant pis, on a 3 pots de confiture liquide, obtenus après des heures de labeur piquant... Pas pratique à étaler sur les tartines, pas exceptionnel en goût (elles sont loin de détrôner les confitures de la maman de Tonton Davy) mais pas mauvais !

Adresse de cet article :

<http://www.lesbaleinesetlescoquillages.com/2010/10/18/gastronomie-a-la-palma/>

8 commentaire(s) :

Tite Mule - 19 octobre 2010 @ 16:23
et les vendanges vous avez fait aussi??? ;-)

Claire TABARY - 19 octobre 2010 @ 20:50
après ces dégustations vinicoles, tu m'étonnes que vous n'avez pas trouvé la bodega. Schnaps va être bourré (lui aussi!) à craquer, à cette allure. Bon, je confirme, la neige a saupoudré le bas des falaises du Parmelan, et vos 27° ne vont pas nous aider, sniff!...

Gnègnès - 20 octobre 2010 @ 15:02
Bande d'alcolos !!!!
Qui peut se vanter ici, d'avoir passé une journée à faire le tour d'une île pour trouver des vignes et des bouteilles ????
ralala, c'est chouette quand même....

mamounnette - 21 octobre 2010 @ 22:17
C'est super de telles rencontres !
Bisous

tonton - 24 octobre 2010 @ 10:04
Si vous aviez quitté la Bretagne un peu plus tard vous auriez pu embarquer la bière de mon papa qui elle aussi est délicieuse. Et accompagne très bien les crêpes à la confiture.

Clairette - 27 octobre 2010 @ 19:08
Comment ça de la bière maison ? Si on avait su, on aurait peut-être décidé de prendre notre temps avant de partir... ou de faire un détour pour revenir, entre l'Irlande et l'Espagne !

Clairette - 27 octobre 2010 @ 19:59
Et non, ils les finissaient le lendemain de notre visite... Pas le temps de se faire embaucher !

Clairette - 27 octobre 2010 @ 20:00
Quand même, en deux jours, on avait eu le temps de digérer notre bouteille de vin blanc avant de se lancer à la recherche de la bodega :)

Schnaps est bourré, mais on prend soin de lui. On n'a jamais pris aussi régulièrement des apéros, bu un petit verre de vin à quasiment chaque repas... avec modération, mais on sent que c'est les vacances !! Pour l'instant on arrive tout de même à garder la ligne, entre les séances de natation dans l'eau chaude et transparente des Canaries, les randos et les quelques footings...