

# Cari Ti'Jacques Boucané

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

2 ti'jacques battus  
500 gr de boucané  
10 tomates  
3 gros oignons  
5 gousses d'ail  
1 cuillère à café de curcuma  
3 cm de racine de gingembre  
3 piments oiseaux  
Thym  
Gros sel  
Huile

## **Préparation :**

Porter une grande marmite d'eau à ébullition. Y faire blanchir le ti'jacques 5 minutes puis l'égoutter et réserver.

Couper le boucané en morceaux de trois centimètres environ.

Blanchir ces morceaux de boucané à l'eau, égoutter et réserver.

Émincer les oignons et les tomates.  
Hacher le gingembre.

Dans un mortier piler les piments avec le gros sel afin d'obtenir une poudre.  
Ajouter alors le gingembre haché et piler à nouveau.

Faire dorer les morceaux de boucané dans une cuillère à soupe d'huile.  
Ajouter ensuite les oignons, les laisser blondir.

Ajouter les épices pilées, l'ail haché, laisser revenir quelques minutes à feu vif.  
Y ajouter alors les tomates et le thym.  
Laisser compoter.

Lorsque la sauce a réduit ajouter le curcuma.  
Verser par dessus deux verres d'eau et porter à ébullition.

Ajouter enfin le ti'jacques battu égoutté.

Laisser cuire 20 minutes à feu doux, rectifier l'assaisonnement.

Servir avec du riz blanc, des brèdes et un rougail tomates par exemple.