

Le punch coco :

*Il y a de nombreuses façons d'y goûter.
La plus simple est d'acheter la bouteille avec le punch coco tout prêt. C'était bien pour les boums de notre jeunesse.
Il y a la préparation rapide en mélangeant soi même les ingrédients à partir de lait de coco en boîte, c'est déjà meilleur et ça dépanne.
Et il y a la vraie recette comme la font les doudous... C'est un sacré boulot mais quel régal... Même Jean-Claude du voilier Colo a succombé, alors qu'il ne boit jamais d'alcool.*

Ingrédients:

- 1 litre de rhum blanc agricole à 50°
- 2 boîtes de lait concentré sucré de 400 gr
- 1 kilo de sucre de canne
- 3 noix de coco



Préparation:

Si vous avez la possibilité de vous procurer (ou fabriquer) une vraie râpe à coco. N'hésitez pas, il ne vous faudra que 10 minutes pour passer directement au point 6 de ces explications. Sinon vous faites comme nous : On s'est enquiquiné des années par ignorance jusqu'à notre arrivée en Polynésie et vous commencez au point 1.

[Voir comment préparer une coco "quand on est pro"](#)

- 1 Avant de casser les noix de coco, récupérer et réserver l'eau de coco. Pour récupérer l'eau de la coco il faut percer avec une pointe au moins deux des trois yeux qui se trouvent sur le dessus de la coco. Attention de ne pas se blesser. En ce qui me concerne je demande à Jean-Baptiste d'utiliser la chignole à main avec une mèche de 6, ça demande moins de force.



- 2 Casser la noix de coco : Là aussi je demande à JB. Chacun sa méthode, Comme il est assez maladroit, il proscrit la machette bien que ça fasse assez couleur local. Il lui préfère le marteau. Entre deux maux Il choisit le doigt écrasé plutôt que sectionné. La belle enclume que l'on voit sur la photo est le support



du régulateur d'allure dans la jupe arrière.



- 3 Prélever la pulpe à l'intérieur de la coco. Pour cela il faut en décoller des morceaux en utilisant un couteau à bout rond que l'on passe entre la chair et l'écorce. Pas de couteau pointu pour les maladroits.



- 4 Enlever la peau marron qui reste collée à la pulpe. On l'épluche comme une pomme de terre avec un couteau très tranchant. (En fait c'est super dangereux de faire du punch coco).



- 5 Râper la pulpe à la moulinette qui sert pour les carottes. Bon courage !
Ou bien, si on a la chance d'avoir un petit appareil électrique qui se branche sur le convertisseur du bord, on peut procéder comme suit: (Je ne sais pas le nom de l'appareil, ce n'est ni un mixer, ni un broyeur, ni un coupeur... Nous on l'appelle le BjjiiiT Bjjiiit. Couper la chair en tout petit dés pour éviter que le BjjiiiT Bjjiiit ne fatigue trop (c'est un tout petit modèle à cause de la puissance en Watt du convertisseur parait-il) Passer les dés au BjjiiiT Bjjiiit sans trop remplir la machine et en ne faisant pas BjjiiiT Bjjiiit mais un seul Bjjiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiit car le convertisseur n'aime pas les démarrages de machines électriques. Au bout d'un certain temps, de beaucoup de manipulations et de cochonneries on obtient une belle pulpe bien rapée.



- 6 Dans un faitout mettre l'eau des noix, le sucre, le lait concentré sucré (Quand vous l'aurez fait une fois vous jugerez selon votre goût: il est possible de mettre seulement 600 à 700 gr de lait. (les 800 gr c'est un peu trop). Bien remuer le tout, chauffer très doucement, (ne pas laisser bouillir) mettre la pulpe, bien remuer à nouveau.
- 7 Sortir le faitout du feu (attention à l'explosion) et ajouter le rhum. Bien remuer, laisser refroidir.



- 8 Si on a un mixer électrique, ça peut apporter quelque chose de faire un long passage dans la mixture qui est encore dans le faitout.
- 9 Ensuite il faut presser la pulpe. En ce qui nous concerne, on n'a rien trouvé de mieux que la moulinette à main. Cette opération peut être répétée pour bien extraire le jus de la pulpe. Et on continue à faire des saletés partout. On pourrait utiliser aussi un torchon pour presser la pulpe.
- 10 Filtrer avant de mettre en bouteille.



Réserver la pulpe pour en faire un grignotin à la coco ou des congolais... La pulpe se conserve même quelques jours hors frigo car elle est imbibée d'alcool et de sucre.

Voir la recette du [grignotin à la coco](#)

Servir :

Le punch coco se conserve à température ambiante mais pas au frigo car c'est assez gras et le liquide se figerait dans la bouteille.

Verser le punch dans un verre court et large et y ajouter un glaçon. Laisser fondre le glaçon une minute, mélanger et savourez.



Saint Paulo du voilier "BARBACHANTE" vient de goûter à ma préparation et remercie le Seigneur pour tant de bonheur à ses papilles

La présentation ne serait pas complète sans l'étiquette que vous imprimez et collez sur les bouteilles:



Le punch coco du père

JEANBA

Un élixir de bonheur à boire sans
modération !

Recette secrète sur www.banik.org