

*Au cœur de mon Noël*  
*des temps passés*

Didier Hippon



*Noël Guadeloupéen*

# Au cœur de mon Noël des temps passés

*slam de Didier Hippon*

Autour d'une ambiance de bonne humeur, de joie, de partage  
Accueillant La famille, les amis proches ou éloignés  
Derrière une table garnie d'acras sans blabla et un punch coco pour réchauffer leur entrain  
Se réunissent comme un même chœur chantant le même refrain  
Très connu de tous et toutes: "allez mon voisin, allez mon voisin" ....  
Mettant à l'honneur notre boudin créole, spécialité incontesté  
Manger à toutes les sauces tout au long de l'année  
Avec le jambon fumée et pimenté, grand invité de nos petits plats locaux, j'ai été fasciné  
Par l'engouement qui se perpétue autour d'eux

Au cœur de mon Noël des temps passés  
Agrémenté de mes pois d'Angoles, gratin de Christophine, pour accompagner mon riz  
Rien qu'à l'odeur de toutes ces saveurs, j'ai eu l'eau à la bouche  
Pour mettre un point à ce menu de prince à la princesse  
Un sirop de groseille avec un punch et du schrub pour digérer en douceur  
Jadis, je me rappelle des années et des années de ces moments inoubliables dont les souvenirs resurgissent  
Me reviennent à l'esprit comme un boomerang, ou un coup de poing en pleine face  
Hier, ce gamin émerveillé que j'étais, regardais le sapin de Noël comme une pépite d'or  
Je ne voulais guère partager avec personne, dans mes sanglots indélébile, j'ai voulu son réconfort  
De ce grand homme tout en rouge avec sa barbe blanche, que l'on appelle Père Noël qu'il me console de toutes mes douleurs  
Partout ailleurs, comme une pique ici et là il m'a dressé les poils de mon bras  
Chaque jour que Dieu fait, je guettais sa venue dans ma petite chambre en bois sous les toiles de mon ailleurs  
J'y ai vu son regard d'ange salubre me sauver de ma détresse, quand je ne croyais en rien  
J'ai tellement écrit des tonnes de vœux pour partir dans l'au delà si lointain pour rêver d'un avenir meilleur  
J'ai fermé mes yeux et j'ai ouvert mon cœur avec ce refrain connu de tous et toute pour l'éternité  
qui est " Allez mon voisin, allez mon voisin à la crèche de mon voisin"  
Pour partir avec lui et ne plus revenir ds cette réalité si difficile à avaler..

# **Recettes de Guadeloupe**

## Acras de crevettes

### ***Ingrédients :***

300 g de petites crevettes

300 g de farine

1 sachet de levure

1 verre de lait

4 oignons pays

3 gousses d'ail

1/2 oignon

1 branche de thym

1 pincée de piment

sel, poivre

### ***Préparation :***

Hachez finement l'ensemble des épices puis versez-les sur les crevettes décortiquées.

Ajoutez la farine, le sachet de levure, salez, poivrez, versez le lait, mélangez l'ensemble.

Ajoutez de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer au réfrigérateur 2 heures.

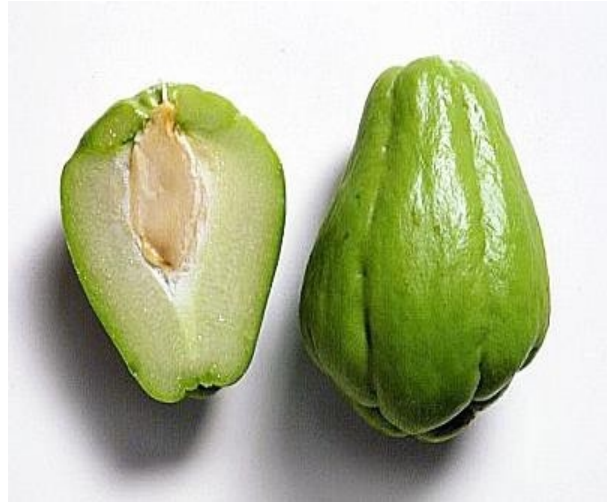
Faites cuire les acras dans une friteuse

## Gratin de Christophine

Pour 10 personne(s)

### ***Ingrédients :***

5 belles christophines  
1 gros oignons  
200g de lardons  
50g de beurre  
50g de farine  
1/2 L de lait  
du gruyère râpé  
sel, poivre, noix de muscade



### ***Préparation :***

1. Lavez correctement les christophines. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et placez-les dans une cocotte pendant 20 min.
2. Laissez les christophines refroidir. Pendant ce temps, émincez un oignon et faites le revenir dans une poêle avec les lardons.
3. Préparez la béchamel : Faites fondre le beurre complètement, ajoutez la farine, mélangez vivement puis le lait petit à petit toujours en remuant et sur feu moyen. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.
4. Prélevez la chair des christophines délicatement, en évitant d'abîmer la peau et la mettre dans un saladier. Surtout gardez les peaux car on remettra la chair dedans pour finir la cuisson.
5. Ecrasez la chair de christophine à la fourchette afin de la réduire en purée avec des morceaux.
6. Ajoutez-y la béchamel, les oignons et lardons et mélangez le tout. Assaisonnez à votre convenance.
7. Garnissez généreusement les peaux de christophine de purée.
8. Saupoudrez de gruyère râpé chacune d'elle et placez au four à 210°C pendant 10 min, puis à 240°C position "grille" pendant 10 min également.  
Pour ceux, qui n'aurait pas de position "grille", faites cuire pendant 20 min à 210°C (le dessus ne sera pas bien gratiné).

## Pois d'angole de Noël

Pour 4 - 6 personnes

### ***Ingrédients :***

400 à 500g de pois d'angole

1 oignon

Cive, persil, thym

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sucre

Sel et poivre

### ***Préparation :***

Lavez les pois. Faites-les précuire une quinzaine de minutes dans de l'eau avec 1 gousse d'ail. Egouttez-les pois.

Versez l'huile dans une cocotte. Faites revenir le reste de l'ail écrasé légèrement puis versez les pois. Remuez et laissez revenir à feu doux.

Au bout de 3 minutes environ, couvrez d'eau. Ajoutez l'oignon haché, 4 branches de cive ciselée, le thym et le persil haché. Salez et poivrez légèrement. Laissez cuire à couvert 40 minutes environ.

Ajoutez ensuite 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillères à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire 10 minutes supplémentaires. Servez chaud.

## Le Shrubb

Liqueurs

Pour une bouteille de Shrubb

### ***Ingrédients :***

1 litre de rhum blanc  
5 à 6 pelures d'oranges pays  
1/2 litre d'eau  
1 kilo de sucre de canne  
Cannelle, muscade  
1 gousse de vanille

### ***Préparation :***

Enlevez les parties blanches des pelures d'oranges en les grattant, et faites les sécher pendant environ une semaine .

Puis faites les macérer dans le rhum pendant 3 jours en exposant la bouteille au soleil. Filtrez le mélange obtenu.

Faites un sirop avec l'eau, le sucre, la cannelle, une pincée de poudre de noix de muscade, la gousse de vanille. Portez à ébullition, écumez fréquemment et laissez épaissir pendant 10 à 15 minutes environ.

Laissez refroidir ce sirop, mélangez le au rhum aromatisé, filtrez et versez la liqueur dans une carafe hermétique.

## Punch coco

### ***Ingrédients :***

1/2 litre de rhum blans  
1/2 litre de lait de coco  
10 cl de sirop de canne  
cannelle, muscade,  
une gousse de vanille fendue,  
un zeste de citron.

Servir très frais dans une noix de coco.