

Le bouillon d'Awara pour 100 personnes / 24 heures de préparation.

1 sac de 50 kg d'Awara
5 kg de petit concombres
5 kg de concombres longs
3 kg d'épinards
3 kg de haricots verts
2 kg de choux (facultatif)
500 g de crabes/ crevettes (facultatif)
3kg queues de cochon
2 kg de museau
3 kg bœuf salé
3 kg lard fumé
5 kg poisson boucané
5 kg de poule boucané
500 g d'oignons
5 gousses d'ail
Bouquet garni
Sel/ poivre / piment

1. Laver, éplucher les awaras, mixer ou pilier ces derniers très finement la veille jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Faire tremper les salaisons la veille, changer l'eau plusieurs fois.
2. Commencer la préparation tôt le matin et prévoir la cuisson de préférence au feu de bois ou au charbon.
3. Verser un peu d'eau chaude pour détendre votre pâte, remuer avec une cuillère en bois et compléter avec de l'eau froide jusqu'à vous obteniez un liquide épais. Le passer au tamis et le verser dans une grande marmite.
4. Mettre au feu, laisser bouillir toute la journée (environ 8 heures), le liquide va réduire et s'épaissir.
5. Eplucher, laver, couper en morceau les légumes et les épinards en fines lamelles.
6. Verser les petits concombres et les concombres longs coupés en morceaux, laisser cuire 1 heure. Rajouter le reste des légumes et laisser bouillir 2 heures.
7. Plonger les salaisons, sauf le lard et laisser cuire à petit feu encore deux heures.
8. Mettre les épinards et le lard fumé. Laisser mijoter 1 heure, rajouter le poulet, le poisson boucané.
9. Avant d'éteindre le feu, saler, poivrer et verser un mélange haché d'oignon, d'ail et de bouquet garni. Lâcher dans la marmite le piment avec le pédoncule et couvrir.
10. À partir du moment où vous commencez à mettre les légumes, il est nécessaire de touiller souvent pour éviter que les légumes s'attachent au fond de la marmite.
11. Ce plat traditionnel est très apprécié avec un riz blanc ou du couac.

La patience, la densité du feu, le tour de main du cuisinier permettent la réussite de ce plat, fleuron de la gastronomie guyanaise et consommé durant la période de Pâques et à la Pentecôte.

Régine Horth *La guyane gastronomique et traditionnelle*, Éd. Caribéennes 1988, p.125 *Les instants gourmands de la gastronomie Guyanaise*, éd :personnel de « Association Gastronomique guyanaise, aucune date