

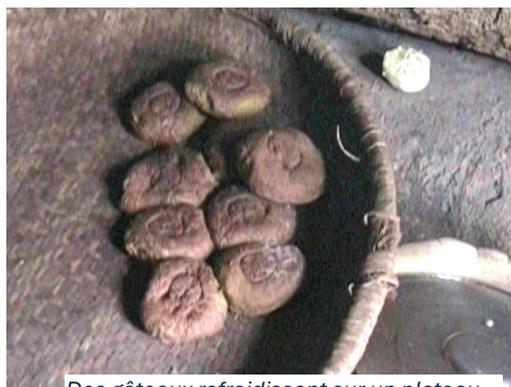
Bonbon siwo

Pour commencer, un peu de créole haïtien :

bonbon = gâteau siwo = sirop de canne
gwo siwo = sirop de batterie (ou mélasse)
sirèt = bonbon

Ce gâteau qui se conserve bien est fait par les paysans qui vont le vendre au marché ou sur la route où toute panne de bus est une bonne opportunité pour vendre ces gâteaux qui ressemblent à notre pain d'épices.

Pour les Haïtiens de France à qui je les ai offerts, il a apporté la nostalgie de l'enfance avec les souvenirs de ces goûters achetés à la sortie de l'école... Pour les Français qui sont allés en Haïti, peu y ont goûté. Je pense que pour les Haïtiens, c'est une friandise trop modeste. Ils l'offrent rarement à leurs hôtes.



Des gâteaux refroidissent sur un plateau



Le marchand profite de la panne du bus

Le gros sirop, c'est du jus de canne caramélisé. Je le trouve à Angers, il est importé de Martinique. En Haïti, il était fabriqué dans des guildives traditionnelles où on transformait du jus de canne en clairin, un alcool moins élaboré que le rhum. On y faisait aussi du sirop caramélisé. Aujourd'hui, ces ateliers ont disparu, mais on trouve encore du gwo siwo.

le four de ma cuisinière électrique que je peux régler à 150°. A Duty, il n'y a pas l'électricité. On se sert du réchaud à bois.

Pour le transformer en four, il suffit de mettre de la braise sur un couvercle.

De quoi est-il fait : du sirop de canne, de la farine, un peu de beurre, du sucre, de la levure, du lait de coco, et des épices : cannelle, muscade, gingembre, zeste de citron vert, vanille, essence d'amande amère.

Pour la cuisson de ces gâteaux, j'utilise



A Duty, pour cuire les gâteaux