

# La cubanía au dessert

[Habana XXI](#)2017



*Pour les Cubains, il n'existe pas d'heure précise pour déguster un dessert.*

Photo : Cubania

*À Cuba, les desserts constituent une grande tradition en raison des migrations diverses qui ont nourri notre nation et de la production à grande échelle de sucre de canne, de miel et de fruits tropicaux.*

***Par Rodolfo Romero Reyes***

Nous autres Cubains, nous aimons la bonne cuisine. Si nous ne disons jamais non à un *congrí* (riz cuisiné avec des haricots rouges) ou à un plat de manioc au *mojo* (sauce au citron et à l'ail), ce sont les entremets sucrés qui font l'objet de notre préférence.

Pour nous, n'importe quel moment de la journée est le bon pour un dessert : il n'est pas le bienvenu seulement après les repas principaux, on en mange aussi au goûter, en plein après-midi ou avant de se coucher.

Notre rapport au sucré est très particulier, certes, mais c'est là quelque chose de naturel : nous vivons sur une île dont le produit le plus exporté a longtemps été le sucre de canne. Nous savons bien qu'il faut éviter les excès, cependant, nous ne pouvons pas concevoir qu'un dessert ne soit pas extrêmement sucré : plus il cale l'estomac, mieux c'est.

## L'héritage

La tradition dont Cuba a hérité en matière de desserts est très singulière et elle se transmet de génération en génération. Ce sont les grand-mères qui font les meilleurs desserts, avec des ingrédients tenus secrets et qu'elles emportent parfois jusque dans la tombe.

Les fruits tropicaux dont regorgent nos campagnes ont été les premiers ingrédients utilisés pour ces recettes délicieuses, dont certaines furent inventées à Cuba et d'autres, issues des différentes cultures qui cohabitaient sur l'île, furent adoptées sur place.

Les compotes et les fruits au sirop jouent un rôle de premier plan dans notre culture culinaire et font l'objet de recettes variées. On peut citer, par exemple, les *casquitos* à la goyave, à l'orange ou au pamplemousse, pour lesquels on utilise la pulpe après avoir pelé le fruit et avoir retiré les pépins et une partie de la chair.

Pour les compotes, en revanche, on utilise presque tout le fruit : mangue, papaye, banane, ananas, carotte... Les fruits au sirop, comme les compotes, sont généralement servis accompagnés de fromage : le mélange sucré-salé est un véritable régal pour le palais.

Les tortitas (ou torticas) de Morón sont des biscuits très appréciés dans tout Cuba. Faciles à élaborer, ils sont souvent proposés par des vendeurs ambulants. Pour en faire, il suffit d'avoir du sucre, de l'huile, de la farine et un zeste de citron.

Ingrédient principal de nombreuses recettes, la noix de coco est la reine des desserts cubains : noix de coco râpée au sirop, *turrones* ou *coquitos* (rochers de coco), en flan, en pudding, en gâteau ou en feuilleté... la liste n'est pas exhaustive.

Un autre délice cubain : le riz au lait, aromatisé au citron et à la cannelle. Certaines personnes pratiquant la religion syncrétique en offrent à Obbatalá, principale divinité du panthéon yoruba.

Les *buñuelos* sont des beignets en forme de huit, élaborés avec de la farine

de manioc, de patate douce et ou de chou caraïbe. Ce dessert de fête se consomme avec du sirop. De nos jours, on en mange surtout à Noël ou pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

On ne saurait oublier le *majarete*, une crème délicieuse et nourrissante composée de maïs tendre râpé et de lait. À Cuba, on y ajoute de la cannelle, de la vanille et un zeste de citron.

Il faut encore mentionner le pain perdu, le *boniatillo*, les *yemitas*, le flan à la citrouille, la *malarrabia*, le *masareal*, la farine de maïs sucrée, le pudding au pain... La meilleure façon de tous les connaître est de visiter Cuba et de déguster, un par un, ses charmes sucrés.

**Traduction : F. Lamarque**