

Australie de l'ouest, pays et vignobles, avril 2024



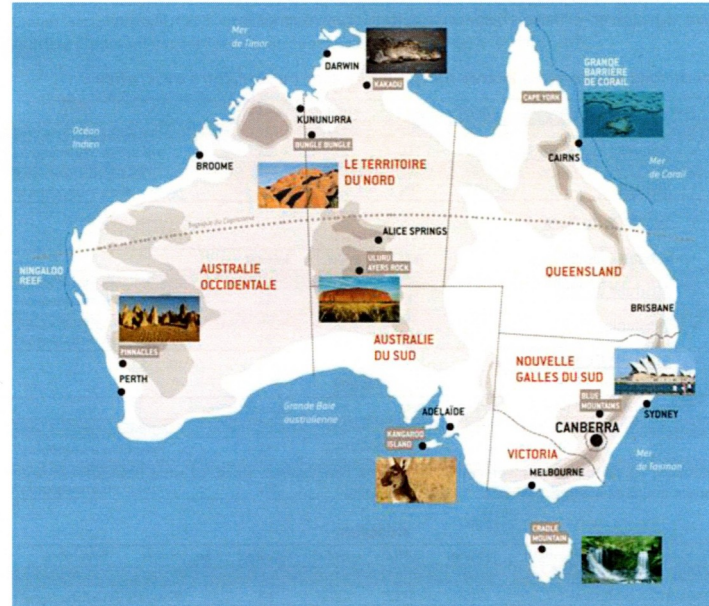
Premières impressions: c'est toujours aussi loin en km comme en heures! En économisant une escale on a gagné du temps par rapport à la destination habituelle de Hobart en Tasmanie. Cette fois le regroupement familial a eu lieu aux environs de Perth, seule grosse ville et capitale de l'état de West Australia, le plus grand de cette île continent qui s'étale sur 14 fois notre hexagone.

Alors quand on prend la route on se sent petit, loin de tout, plongé dans un espace sec et planté au milieu des eucalyptus du plus altier au plus tordu, même des rampants!

Les plus nombreux sont des kangourous, les émeus se planquent et se barrent en courant à notre approche, photo pas cadeau. Parfois on nous conseille de faire gaffe aux tortues ou aux canards, aux serpents (aucun n'a été aperçu, ouf!) et aux *blue tong* un lézard à la langue bleue, on a réussi à ne pas les *cadavrifier*.

Ça ressemble à une certaine Amérique, jusqu'à la monnaie en dollars, les habitations sont à distance, pointillant les espaces vides, comme parsemées au hasard et loin de tout, mais de la vie quand même, nature noircie par des incendies inévitables au vu de l'environnement.

La partie sud ouest de l'état, de Perth à Albany, est tempérée, sur une côte variée longeant des eaux turquoises que l'on nous vante à chaque croisement de routes. L'océan indien est salé et plutôt frais, ayant pris l'habitude de lécher les plages étroites, longues et d'une blancheur de carte postale!



Pour changer je vais insérer les recettes australiennes au texte genre « routard ». Les autres vers la fin, ou faim!

Pour 1 pers. 200 g d'anneaux de calamar, 3 c. à s. de farine de coco, 1/2 c. à c. d'épice Nora (optionnel), 1/2 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre moulu, 1 citron, Huile de coco désodorisée. Verser la farine de coco dans un sac plastique alimentaire avec du sel, le poivre, l'épice nora piment doux dit aussi piment fleur venant d'Amérique du sud, un bon piment d'Espelette fera l'affaire. Fermer et secouer. Verser 1/2cm d'huile de coco dans une poêle et faire chauffer. Passer les anneaux dans la farine pile et face et les déposer dans l'huile chaude 5mn de chaque côté, jusqu'à la couleur dorée. Servir sur un lit de salade verte et des tranches de citron! Avec un bon sauvignon/sémillon du coin: global local. *Quant au régal, vous êtes en train de vous dire que le niveau baisse sérieusement et que l'écrivain a eu le covid du koala! Il y a énormément d'émissions de télé cuisine mais les repas sont vite faits. De plus on mange peu chez soi et rares sont les moments conviviaux liés au goût, très souvent c'est BBQ et bibines pour nouveau né!*