

SAKA-SAKA

- 1 kg de bœuf bourguignon,
- 500 g de poisson fumé,
- 400 g de crevettes,
- 2 yêts (escargots de mer),
- nététou ou soubala (graines des gousses de néré),
- 500 g de saka-saka (feuilles de manioc pilées),
- 4 piments lampions,
- 50 cl d'huile de palme,
- bouillon Kub,
- 3 oignons,
- 3 gousses d'ail,
- 1 poivron vert,
- 1 poireau,
- 1 diakhatou (aubergine africaine),
- 200 g de gombos,
- vinaigre,
- grains de poivre,
- huile de tournesol,
- 1 kg de riz,

Laisser tremper le poisson fumé.

Egoutter le poisson fumé et l'émietter en enlevant les arrêtes. Réserver.

Mixer trois piments, ajouter de l'huile et un peu de vinaigre, réserver.

Couper les gombos en tranches fines, les piler au mortier jusqu'à obtenir une pâte. Réserver.

Couper l'escargot en morceaux et réserver.

Emincer un oignon et réserver.

Emincer le poireau et réserver.

Couper en tranches l'aubergine africaine et réserver.

Mixer l'ail, le bouillon Kub, 2 oignons, le poivron vert, les grains de poivre. Réserver

Rincer un peu le riz mais pas trop. Le faire cuire le riz à l'autocuiseur en ajoutant un peu d'huile de tournesol et de sel.

Verser de 25 cl d'huile de palme dans la marmite. Faire revenir les oignons et les escargots.

Ajouter le bœuf, faire revenir à feux vif.

Ajouter l'aubergine, le nététou et un piment lampion entier. Saler.

Laisser mijoter.

Ajouter le mélange d'ail, oignons, poivron vert. Ajouter les crevettes.

Ajouter le saka-saka et les gombos.

Laisser mijoter.

Ajouter le poisson.

Laisser mijoter.

Servir avec le riz et le piment haché à l'huile.