

Patates douces frites

Eplucher les patates douces et les laver.
Les couper en cubes.
Les cuire dans de l'eau bouillante.
Quand elles ont la consistance d'une pomme de terre cuite à l'eau, les égoutter.
Faire chauffer de l'huile et plonger les morceaux de patates douces pour les frire.
Retirer quand ils sont dorés.
Déguster avec un apéritif accompagné de salade méchouia.



Poulet au gingembre

Couper des cuisses de poulet en deux et les laver.
Hacher de l'oignon, de l'ail, des échalotes, du persil.
Disposer le poulet dans un plat et verser dessus le haché d'oignon etc...
Ajouter du fond de volaille (poudre), un assaisonnement d'épices pour poulet (sachet), du gingembre moulu, du gingembre frais haché.
Laisser macérer.
Chauffer le four à 200°
Mettre le poulet dans un plat allant au four.
Saupoudrer d'oignons frits, de tablettes saveurs persil-ail et oignon-ail.
Enfourner



Riz à la congolaise

Laver un poivron vert, un jaune et un rouge.
Les couper en petits morceaux ainsi qu'un oignon.
Les faire revenir dans de l'huile chaude et y jeter le riz.
Remuer.
Quand le riz aura absorbé l'huile, verser la même quantité d'eau que de riz.
Ajouter du kub or, du cube oignon-ail.
Remuer et laisser cuire en surveillant la cuisson.



Saka Saka (feuilles de manioc)

Dans un faitout, mettre des boules de saka saka surgelées. (1 boule pour 2 personnes)
Ajouter du thon en boîte au naturel, de l'oignon et du persil hachés, de l'ail semoule, du kub or (1 pour 1boule).
Couvrir d'eau et cuire presque 2 heures.
Ajouter de l'huile de palme rouge.
Le saka saka peu se cuisiner avec de la viande et se préparer la veille ce qui sera meilleurs.



Chaud l'ananas

Prendre un ananas et l'éplucher.

Le couper en rondelles puis celles-ci en deux.

Laisser mariner dans du rhum, du sucre vanillé, de la cannelle en poudre.

Faire un caramel.

Dans une poêle, verser du sucre en poudre, de la cannelle et faire chauffer.

Laisser fondre le sucre qui se transforme en caramel.

Ajouter un peu d'huile et mélanger bien avec une spatule en bois.

Poser dessus les morceaux d'ananas et laisser cuire.

Disposer deux demi rondelles sur une assiette, arroser de caramel et parsemer de noix de coco rapée.



Boléri bolamu !