

### Couleur Congo

- Salade de mesclun
- avocats
- citron
- pomelos
- crevettes roses cuites



Laver la salade. Peler les avocats, les couper en morceaux et les citronner pour ne pas qu'ils noircissent. Eplucher les pomelos et les couper également. Eplucher les crevettes. Dresser le tout dans des assiettes et assaisonner selon votre goût.

### Poulet fumé aux gombos

- 1 poulet fumé (pour 6 personnes)
- 1 bouquet de persil plat
- 1 tête d'ail
- 1 petite boîte de pulpe de tomates
- 2 oignons rouges
- 2 oignons jaunes
- 1 bouillon cube aux crevettes
- 2 cubes bouillon de légumes
- 4 feuilles de laurier
- des gombos



Couper le poulet en morceaux

Hacher le persil, l'ail, les oignons.

Laver les gombos, les couper en rondelles. Mettre de côté quelques uns, mixer la moitié du reste grossièrement et l'autre moitié assez longtemps pour que la consistance soit collante. Mélanger les 2 mixtures.

Faire chauffer environ 10 cl d'huile et faire revenir les oignons, le persil et l'ail hachés. Emietter les bouillons cubes et verser la purée de tomates. Incorporer les gombos hachés petit à petit en remuant pour lier le tout puis le reste de rondelles de gombos et le laurier. Ajouter le poulet et laisser cuire à feu doux.

### Accompagnement : tubercule de manioc

- Peler le manioc, le couper en morceaux, rincer et faire cuire à l'eau comme les pommes de terre mais plus longtemps car le manioc est plus dur.

### Papaye rôtie, cœur au sirop fruits de la passion

- 1 papaye
- Sucre en poudre
- Sucre vanillé
- Cannelle en poudre
- Fruits de la passion



Peler la papaye, la couper en rondelles. Oter les graines.

Mélanger le sucre vanillé, la cannelle en poudre. Dans une poêle, mettre un fond d'eau. Ajouter du sucre en poudre. Laisser réduire et faire rôtir les tranches de papaye avec le mélange sucre vanillé et cannelle. Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer la pulpe, le jus et les graines. Présenter les tranches de papaye en versant au cœur le sirop de fruits de la passion.

Infusions au choix : gingembre, citronnelle, bissap...