

# Le Kogode sauce kôpè de Rosine



Côte d'Ivoire



Prix :



Moyen

Temps :



1h30

Difficulté :



Moyenne



## LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

-  750g de farine de manioc
-  500g de gombo
-  400g de bœuf
-  1 maquereau
-  Des piments rouges
-  1 oignon et demi
-  3 tomates
-  1 boîte de concentré de tomates
-  1 cube Maggi crevette
-  2 petits cubes Maggi « Etoile »
-  De l'huile de friture
-  De l'huile
-  Du sel



## LES ÉTAPES

-  Coupez l'oignon en deux et le demi-oignon en petits morceaux.
-  Coupez les tomates en deux.
-  Coupez la viande en morceaux.
-  Dans une casserole, ajoutez un peu d'huile, le demi-oignon coupé en morceaux, le concentré de tomates et un peu de sel.
-  Après quelques minutes de cuisson, ajoutez la viande, les piments et un peu d'eau. Laissez mijoter.
-  Ajoutez ensuite les tomates et l'oignon coupés en deux. Recouvrez d'eau et laissez mijoter à feu vif pendant 30 minutes.
-  Pendant ce temps, nettoyez le poisson, coupez-le en morceaux, salez-le et faites-le frire. Réservez.
-  Coupez le gombo en petits morceaux. Dans une casserole, laissez cuire le gombo dans de l'eau pendant 20 à 25 minutes à feu moyen. Après ce laps de temps, fouettez énergiquement afin d'obtenir une sauce.
-  Quand la viande est cuite, sortez les tomates, les oignons et les piments et mixez-les.
-  Ajoutez à nouveau dans la casserole, ainsi que le poisson frit, les cubes de bouillon et le gombo. Laissez mijoter.
-  Dans une casserole, mélangez la farine de manioc avec de l'eau chaude et faites chauffer quelques minutes.
-  Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique.
-  Servez !

**C'est prêt ! Bon appétit !**

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilSenonchamps