

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