

La sauce Gombo d'Aïssata

Guinée – Conakry



Prix :	€	Bon marché
Temps :		1h30
Difficulté :		Facile

LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 650 gr de gombo
- 4 cuisses de poulet
- 200 gr de scampis
- 200 gr de saumon
- 1 tasse d'huile de Palme rouge
- 1 gros oignon et demi
- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 1 à 4 piments suivant les goûts
- 2 cubes de bouillon de crevette et 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de pili-pili
- Du riz basmati
- Du sel



LES ÉTAPES

- Imprégnez les cuisses de poulet d'un demi-cube de bouillon de bœuf et du pili-pili.
- Portez les cuisses de poulet avec les oignons émincés et un peu d'eau à ébullition.
- En attendant, faites cuire le saumon dans de l'eau bouillante puis émiettez-le.
- Coupez tous les légumes en petits morceaux.
- Quand le mélange est à ébullition, ajoutez le gombo et mélangez bien.
- Quand le gombo est ramolli, ajoutez la carotte, le poivron, les scampis, les piments et les deux cubes de bouillon de crevette, remuez le tout.
- Faites cuire à feu doux pendant +/- 10 min.
- Ajoutez le saumon.
- Quand toute l'eau s'est évaporée, ajoutez l'huile de palme rouge.
- Laissez mijoter pendant 10 min.
- Servez votre sauce gombo avec du riz basmati.

Bon appétit !

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