

# SAUCE ARACHIDE (DAH)

---

**Préparation : 20 min**

**cuisson : 30 min**

**2 personnes:**

- 1 kg de viande de bœuf
- 2 poissons fumés
- 2 crabes
- De la pâte d'arachide
- 3 tomates fraîches
- 2 piments
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de tomate pâte
- Des feuilles de dah cuites et écrasées (feuilles d'oseille)
- Du sel
- 1 cube d'assaisonnement

1. Dans une casserole, faites revenir la viande découpée en morceaux et les crabes quelques min.
2. Ajoutez la pâte d'arachide délayée dans de l'eau. Portez à ébullition 20 min.
3. Salez et ajoutez l'oignon, les tomates, les piments, et les poissons fumés. Portez à ébullition à feu doux pendant 30 min.
4. Retirez les légumes et écrasez-les.
5. Ajoutez les légumes mixés et les feuilles de dah cuites et écrasées.
6. Assaisonnez avec 1 cube bouillon et laissez mijoter la sauce 10 min.
7. Servez avec du riz ou du too.