

SAUCE KOKOTCHA

Préparation : 45 mn

cuisson : 1h

4 personnes:

- 8 bananes plantain presque mûres
- 1 kg de viande fraîche
- 2 gros brochets fumés
- 4 morceaux de pattes de boeuf. fumé ou la tête
- 3 tomates
- 2 gros oignons
- De l'huile rouge
- Des graines d'akpi
- 5 piments frais
- 10 piments secs
- 5 aubergines moyennes
- 4 gombos frais
- 1 botte de cablè
- 1 botte d'akprè (une sorte de liane comestible)
- Du sel, 2 cubes d'assaisonnement

1. Faites revenir quelques minutes la viande fraîche découpée en morceaux. Ajoutez de l'eau puis les bananes épluchées et coupées en deux, les poissons, les légumes et l'huile rouge.
2. Portez à ébullition 15 min.
3. Ajoutez les pattes de bœuf fumé et quelques graines d'akpi écrasé frais.
4. Laissez cuire la banane 30 min. Retirez la banane et réservez pour le fufou.
5. Dans un talié, écrasez les légumes et ajoutez la pâte obtenue à la sauce.
6. Incorporez à la sauce les gombos nettoyés et équeutés, les aubergines coupées en deux et l'akprè pour parfumer la sauce.
7. Assaisonnez avec 1 cube. Laissez mijoter 20 min le temps

que les aubergines et les gombos cuisent et restent fermes (pour la décoration). Le fufou Dans un mortier, écrasez la banane par petite quantité. Lorsqu'il n'y a plus de grumeaux, ajoutez une pincée de sel et de l'huile rouge. Faites des formes de votre choix et réservez.

8. Chauffez le piment sec, l'akpi, la feuille de cablè dans une poêle à feu moyen jusqu'à obtenir un début de noirceur des ingrédients. Réduisez-les en poudre et ajoutez y le cube, le sel et l'huile rouge afin d'obtenir une sauce épaisse. Faites couler le piment sur le fufou. Servez avec la sauce.