Maffé à la viande (Recette Senegalaise)

Préparation	15 mn	Cuisson	1 h 30 mn	Temps Total	1 h 45 mn

Ingrédients / pour 6 personnes

1 kg de sauté d'agneau (ou boeuf ou volaille)
250 g de pâte d'arachide
2 gros oignons hachés
1 gousse d'ail hachée
500 g de carottes coupées en dés
1/2 chou vert émincé
250 g de tomates fraîches concassées
1 boîte de 140 g de tomates concentrées
1 cube de bouillon
sel
poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide

PRÉPARATION / Maffé à la viande

1. Dans un faitout, mettre l'huile, les morceaux de viande et faire rissoler sur toutes les faces.
2. Ajouter : les oignons, l'ail, les carottes, les tomates et le chou vert, mouiller avec de l'eau froide à hauteur des légumes.
3. Ajouter le concentré de tomates et le cube de bouillon, remuer.
4. Porter à ébullition et prolonger la cuisson 30 minutes à découvert. 1 Heure
5. Délayer la pâte d'arachide avec un peu d'eau chaude, la verser à la préparation tout en remuant.

Pour finir

Prolonger la cuisson de quelques minutes jusqu'à ce que l'huile de la pâte d'arachide remonte en surface. Servir avec un riz pilaf.

1 Recette pour deux