Sauce de calices d'oseille *wɛgda*

Ingrédients pour 6 personnes (Quantités en grammes)

Calices des Fleurs d'oseille séchées 122 g
Arachide crues 119 g
Soumbala plus piment pilés 21 g
Beurre de karité 88 g
Sel 9 g
Potasse 2 cuillères à soupe
Eau 1 litre

Préparation
- Laver les fleurs d'oseille sauvage et les faire bouillir pendant 15 min.
  Retirer les fleurs de l'eau bouillante et les laisser à égoutter.
- Piler le soumbala et le piment ensemble.
- Piler les arachides crues.

Description
- Mettre à chauffer un litre d'eau,
- Ajouter le soumbala et les arachides pilées.

Après 16 min de cuisson
- Ajouter les fleurs d'oseilles blanchies et deux cuillères à soupe de potasse.

Après 5 min de cuisson
- Ajouter le beurre de karité et laisser cuire pendant 8 min.

Pour découvrir d'autres recettes avec plus d'une douzaine de légume-feuilles
Voir l'ensemble de notre article sur Burkina Doc :
Les légumes feuilles au Burkina Faso