

Sauce gombo *mana* sans Maggi

<https://youtu.be/NEn6o6TMuqs>



Préparation

- Mixer les condiments : Céleri, poireau, gingembre et poivron rouge

Description

Dans une première grande casserole

- Faire revenir huile, oignon, ail, piment, crevettes (si on en a) et un peu de poisson fumé
- Ajouter 4 tomates écrasées
- Ajouter la moitié des condiments mixés
- Bien remuer

On baisse le feu,

- On rajoute un peu d'eau et un peu de sel
- On remue, on couvre.

Dans une autre casserole mettre de l'eau à bouillir

- Mettre le gombo découpé finement et saler un peu.
- On remue, on bat même, c'est très gluant.

Laisser bouillir et continuer de remuer

Dans la 1^{ère} casserole

- On ajoute le poisson fumé
- Au bout de 10 mn environ
- On verse le gombo bien cuit
 - On rajoute le reste de condiment mixé
 - On laisse mijoter
- Se mange avec le couscous

Pour découvrir d'autres recettes avec plus d'une douzaine de légume-feuilles

Voir l'ensemble de notre article :

[Les légumes feuilles au Burkina Faso](#)