

KOUMBA A L'ANACARDE



5 aubergines africaines
5 échalotes
3 gousses d'ail
2 cubes oignons-épices
2c. à café de cumin
120g. de noix de cajou
Paprika et baies roses

Couper les aubergines non épluchées en cubes et les faire cuire dans 6l. d'eau avec les bouillons-cubes.

Lorsqu'elles ont réduit, ajouter échalotes en rondelles, ail en petits bouts, cumin, sel, poivre.

Laisser réduire jusqu'à la cuisson des échalotes.

Presser dans une passoire pour supprimer le jus.

Hacher grossièrement les noix de cajou en en réservant 80 pour la déco.

Les ajouter aux aubergines.

Aplatir dans un ramequin et retourner sur les petits pots.

Ajouter noix de cajou, baies roses et paprika doux.