

SAKA-SAKA AU POULET FUME



1c. à c. de sel, poivre
1 petite boîte de sauce graine
3 boîtes 4/4 de tomates concassées
300g de saka-saka
300g épinards hachés
150g. de pâte d'arachide
2 oignons
1/2 poulet fumé
2 sachets de polente pour 4
1l lait et 1l eau

Couper le poulet en lanières en enlevant les os
A feu vif, dans une grande casserole, faire blondir les oignons.
Verser la sauce graine, ajouter les tomates concassées, le saka-saka
et la pâte d'arachide délayée dans deux verres d'eau chaude. Laisser
mijoter à feu doux 30 mn

Ajouter le poulet et laisser mijoter 15 minutes.
Servir avec du tabasco et de la polenta cuite et étalée au préalable