



RDC / DRC

**SOMBE, BUKALI AVEC MICHOPPO
PAR LE CHEF STEVE GAHUNGU
(CHEF CUISINIER - 8 ANS AU SEIN DE TS.CIS CONGO)**

Ingrédients

Michoppo « Viande de chèvre aux oignons »

1 kg de viande, 500g d'oignons, 1 gousse d'ail, poivre, bouillon de viande, vinaigre, 1 poivron, motarde, sel.

Sombe (Feuille de manioc)

700g de feuilles de manioc moulues, 6 oignons, 4 poivrons verts, 2 aubergines, 1 poireau, bouquet de ciboulette, 4 c.a soupe d'huile de palme, 1 bouillon pondue, sel, piment.

Fufu Burkali (Farine de maïs)

500g de farine de maïs, 350ml d'eau



Instructions

Michoppo « Viande de chèvre aux oignons »

- 1/ Faire une marinade d'oignon, ail, poivre, sel, huile d'olive et poivron. Ajouter un peu d'huile, 1 cube de bouillon bœuf, vinaigre et moutarde.
- 2/ Mélanger l'assaisonnement avec la viande. Laisser reposer 1h avant de faire griller.
- 3/ Cuire au charbon à l'étouffé dans du papier, pendant 3h.

Sombe (Feuille de manioc)

- 1/ Laver les légumes puis émincer les oignons et poivrons. Verser dans une sauteuse avec 3c.a soupe d'huile.
- 2/ Faire chauffer à feu moyen en remuant régulièrement. Pendant ce temps, hacher le poireau et les aubergines. Les ajouter dans la sauteuse.
- 3/ Dans une grande casserole, faire cuire les feuilles de manioc avec un peu d'eau. Egoutter et ajouter dans la sauteuse. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h.
- 4/ Ajouter le bouillon émietté et 1c.a soupe d'huile. Couvrir et laisser mijoter 30mn.
- 5/ Retirer le couvercle et mélanger, assaisonner avant de servir.

Fufu Burkali (Farine de maïs)

- 1/ Faire bouillir de l'eau, ajouter 100g de farine et laisser bouillir 25mn.
- 2/ Ajouter le reste de farine et remuer jusqu'à obtenir une pâte.



À propos du chef

Le chef Steve Gahungu, 42 ans, originaire de Burundi à Bujumbura, aime la cuisine depuis son enfance.

En 2003, après ses études dans l'administration, il commence à travailler dans l'hôtellerie et le tourisme au Burundi.

Il commence sa carrière professionnelle en tant que cuisinier en 2005. C'est en 2009 qu'il deviendra chef de cuisine, et s'expatrie au Tchad à la fin de l'année 2009.

En 2012, il rejoint CIS en Guinée jusqu'en 2014. Steve a désormais rejoint TS.CIS Congo depuis 2014.