



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 pondu, 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.*