

Gboma Dèdè (Ragoût de Manioc)

Ingrédients:

- 500g de feuilles de manioc
- 500g de viande de boeuf
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 piment frais
- 2 cuillères à soupe d'huile de palme
- Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Faites cuire la viande de boeuf dans une casserole d'eau bouillante avec du sel et des épices.
2. Faites chauffer l'huile dans une autre casserole et ajoutez les oignons et les tomates hachées.
3. Ajoutez les feuilles de manioc et laissez cuire à feu doux.
4. Ajoutez la viande et laissez mijoter pendant 30 minutes.
5. Servez chaud avec du riz ou du manioc.