

Recette



LE MACAYABOU DE MARCELLE



● Ingrédients pour 15 personnes

- 1 morue séchée en morceaux à mettre à dessaler la veille
- 3 poivrons et 3 poivrons corne
- 3 piments rouge frais
- 3 poireaux, 2 ou 3 tomates
- 3 oignons et 3 échalotes
- un bouillon cube
- 700g de semoule très fine
- 500g de riz
- 125g de fécule de pomme de terre (mais pas de maïs)

● Etapes

1~ Egoutter les morceaux de morue. Couper tous les légumes en petits morceaux ou en lanières.

2~ Rincer le riz 2 fois et le mettre à cuire dans 2 fois son volume d'eau.

3~ Mettre une feuille de papier cuisson dans le fond d'une grande poêle profonde et ajouter 5 à 6 cm d'huile.

4~ Faire frire les morceaux de morue jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les mettre de côté en couvrant pour les garder au chaud.

5~ Egoutter le riz et le couvrir pour le garder au chaud.

LE MACAYABOU DE MARCELLE

6~ Faire bouillir 1.5 litres d'eau dans une grande casserole, jeter la semoule en pluie en remuant sans arrêt. Baisser le feu sans cesser de remuer, ajouter les 125g de fécule.

7~ Remuer jusqu'à ce que la semoule se détache des parois en faisant une masse compacte et très élastique.

8~ Mettre en plat et servir aussitôt avec le plat de poisson / légumes et le plat de riz.