

# Suuré

Recette malienne

## Ingrédients :

500g de viande de mouton haché  
1kg de semoule fine  
Oignons  
4 bouillons Kub or  
Tomates pelées  
1 gousse d'ail  
20 gombos frais ou en poudre  
(4 à 5 cuillères à soupe)  
Sel et poivre



## Préparation

Sur feu moyen, couvrir la viande avec  $\frac{1}{2}$  L d'eau.

Couper les oignons et les ajouter à la viande avec le poivre, l'ail, le bouillon et les tomates pelées et coupées.

Ajouter les gombos ou la poudre, mélanger au fouet au fur et à mesure.

Bien mélanger et baisser le feu.

Laisser cuire 30 mn environ.

Prendre une marmite, y ajouter  $\frac{1}{2}$  L d'eau et faire bouillir.

Mélanger petit à petit la semoule avec un fouet et couvrir 10 mn à feu doux jusqu'à obtenir une pâte.

Mettre la semoule dans un saladier.

Servir un peu de semoule avec la sauce par-dessus.

Merci à Dalla.