

Ψ4 XEREM TRADICIONAL

POUR 4 PERSONNES

35 MINUTES



Ingrédients:

- 200 g de thon frais
- 2 cuillères à soupe de matière grasse
- 1 grand oignon
- 250 g de farine de maïs
- 800 ml de lait de coco
- Sel
- Flocons de piments

Flocons de piments:

- Nettoyez le thon. Coupez le thon en petits morceaux et assaisonnez avec du sel et des flocons de piments.
- Ajoutez la matière grasse dans une poêle et faites-y revenir l'oignon jusqu'à obtenir une couleur légèrement brune.
- Ajoutez le thon et cuisez-le environ 5 minutes.
- Ajoutez les 800 ml de lait de coco et faites cuire 5 minutes.
- Ajoutez lentement la farine de maïs. Continuez de remuer et laissez mijoter pendant 15 minutes.
- Servir immédiatement.



Bon appétit