

Romazave_(zebu-bredes)

Ingrédients

- viande zébu, paleron, plat de côte, joue, os à moëlle. 1 kg
- sel,
- oignons
- huile
- tomates
- 1 càcafé de gingembre poudre
- bredes mafane, mouroume, tisame, chouchou (en France : cresson, rouquette)

Préparation

Couper la viande en morceaux



VIANDE

- 1 – Dans une grande marmite, faire revenir les morceaux de viande pendant 5 minutes (sans huile ni eau, couvercle)
- 2 – Rajouter ½ litre d'eau et laisser bouillir
- 3 – Une fois l'eau évaporée, rajouter 2 verres d'eau, laisser cuire.
- 4 – Réserver l'ensemble dans une cocotte.
- 5 – Dans la marmite vidée rajouter :
 - Oignons
 - Tomates
 - Gingembre
 - L'ensemble des brèdes
 - un peu de sel,
- 6 - rajouter le contenu de la cocotte (viande) et laisser bouillir 20 mn.

DRESSAGE ASSIETTE

- 1 – disposer l'ensemble dans l'assiette
- 2 – accompagner de riz

Nota : Pour les amateurs de sensations fortes, servir à côté dans deux petits ramequins : sauce piment « rond de majunga » et sauce achards (mélange de piments rouge, citrons verts, sel).

ENJOY!