



Poissons Akpassi



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

175

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour l'Akpassi

200 g **Hareng(s) fumé(s)**
4 **Banane(s)**
20 g **Crevettes séchées**
40 cl **Bouillon cube**

Ingrédients pour le dressage

1 **Oignon(s) nouveau(x)**

Étape 1

Préparation de l'akpassi

- 1 Eplucher les bananes plantains et les couper en rondelles épaisses à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper les filets de hareng fumé en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Ecraser les crevettes séchées dans un mortier à l'aide d'un pilon.
- 3 Déposer les bananes au fond d'une casserole et recouvrir de dés de hareng fumé et de crevettes séchées puis verser le bouillon.
- 4 Porter à ébullition, couvrir et faire cuire sur feu doux pendant 40 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Emincer l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau éminceur. Dresser l'akpassi dans des assiettes individuelles et parsemer d'oignon nouveau.
- 2 Déguster sans attendre.