



Légumes variés

Saka saka aux épinards



30 min **15 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

571

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saka saka

500 g **Épinard**
400 g **Sauce graine**
1 c. à soupe **Beurre de cacahuètes**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
0.5 **Piment(s)**
1 **Sel**
3 c. à soupe **Huile d'arachide**
20 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

300 g **Riz Blanc**
30 cl **Eau**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du saka saka

- 1 Hacher finement les épinards à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler les oignons et l'ail puis les couper grossièrement en morceaux à l'aide d'un couteau éminceur. Les mixer avec le piment dans un robot jusqu'à obtention d'une pâte.
- 3 Faire chauffer l'huile dans un faitout et y faire rissoler la pâte d'oignon jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- 4 Ajouter les épinards et les faire réduire sur feu moyen. Ajouter la sauce graine, le beurre de cacahuète et l'eau.
- 5 Assaisonner de sel et de cumin puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Couvrir et faire cuire sur feu doux pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre le riz dans une passoire et le rincer sous le robinet jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule devienne claire.
- 2 Verser le riz et l'eau dans une casserole puis porter à

ébullition. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis couvrir et faire cuire sur feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

- 3** Couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4** Dresser le saka saka dans des assiettes individuelles. Accompagner de riz et décorer avec un peu de citron. Déguster bien chaud.