

## NDAMBE



750 g de haricots cornille à laver et faire tremper dans beaucoup d'eau la veille

2,2 kg de collier d'agneau découpé en morceaux

3 c. à s. de concentré de tomates

2c. à s. d'ail en poudre

5 oignons

2 cubes de bouillon de volaille

1 c. à c. piment en poudre

3 c. à c. de vinaigre

4 c. à s. d'huile d'arachide

3 feuilles de laurier

1,3 l d'eau

1 petit chou blanc

Dans une casserole, mettre les haricots et beaucoup d'eau, faire cuire pendant 40 minutes, égoutter et réserver ...

Mixer l'oignon, le piment, l'ail, les bouillons cubes et réserver ...

Dans une casserole, mettre l'huile, faire revenir les morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, mettre le mélange mixé puis le concentré de tomates délayé, laisser cuire 5 minutes à feu doux puis mettre l'eau, le laurier, le chou en lanières ; faire bouillir et laisser mijoter 20 minutes puis incorporer les haricots et laisser cuire le tout à feu très doux, en remuant souvent...

Dès que l'eau est bien réduite, ajouter le vinaigre, et vérifier l'assaisonnement.