

Rougail Dakatine de la Réunion (cacahuètes)

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 5 minutes Cuisson: 15 minutes

Le rougail Dakatine est une recette Réunionnaise qui peut accompagner n'importe quel plat de viande ou de poisson. Vous pouvez aussi étaler cette pâte sur du pain grillé ou des toasts.



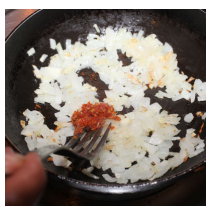
Les ingrédients:

- Beurre de cacahuètes (non sucré)
- De la tomate
- 1 oignon
- sel
- piment

Comment faire:



1) Couper l'oignon finement et le faire revenir avec un filet d'huile -



2) Rajouter du piment et un peu de sel -



3) Rajouter une grosse cuillère de coulis de tomate et mélanger -



4) Rajouter 2 cuillères à soupe de Beurre de cacahuètes (non sucré) et bien mélanger. -



5) Si vous trouvez le mélange trop épais, vous pouvez rajouter un peu d'eau. Laisser mijoter et servir tiède ou froid... -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !