



© C. LASCEVE / CNIEL

## **Bobotie** - Afrique subsaharienne

Recette de Coumba Diop pour la collective des Produits Laitiers

Pour 6 personnes

### **Ingrédients**

500 g de bœuf haché grossièrement  
500 g d'agneau haché grossièrement  
50 g de beurre  
500 ml de lait concentré non sucré  
1 cuiller à soupe de gingembre râpé  
1 cuiller à soupe de curry  
1 v de curcuma  
1 tasse de raisins secs  
2 cuillers à soupe de chutney de mangue  
2 cuillers à soupe de confiture d'abricot  
2 bouillons cubes  
2 cuillers à soupe de jus de citron vert  
2 cuiller à soupe de Worcester sauce  
2 cuillers à soupe de ketchup  
6 abricots secs  
2 oignons  
2 tranches de pain de mie  
3 gousses d'ail  
3 œufs  
2 feuilles de laurier  
50 g d'amandes effilées

### **Préparation**

- Préchauffer le four à 180 ° (th 5/6).
- Dans une grande cocotte, faire revenir dans le beurre chauffé, les oignons coupés en cubes.
- Au bout de 2 minutes, ajouter la viande et faire revenir 5 minutes. 4. Inclure ensuite le gingembre, le curry, le curcuma, les bouillons cubes émiettés, les feuilles de laurier et les gousses d'ail écrasées.
- Au bout de 2 minutes, ajouter les raisins secs, le chutney de mangue, la confiture d'abricots, le jus de citron, la Worcester sauce, le ketchup et les abricots secs coupés en cubes.
- Saler, poivrer. Laisser cuire encore 1 minute, puis ajouter les tranches de pain de mie trempées dans un peu d'eau, essorées et émiettées.
- Mélanger intimement le tout, puis mettre la préparation dans un plat allant au four.
- Dans un bol, casser les œufs et les battre en omelette ; ajouter le lait, saler et poivrer légèrement.
- Verser le tout sur la préparation, parsemer avec les amandes, enfourner et faire cuire 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.