

# Cocktail Rhum, Mangue, Menthe fraîche et Citron vert

Préparation 5 mn

Pour 4 personnes

## Ingrédients

1 bouteille de rhum blanc

8 feuilles de menthe

1 litre de jus de mangue

1 citron vert

Cannelle

Préparation

## Etape 1

Composer chacun des verres de la manière suivante :

## Etape 2

Verser 2 cl de Rhum, saupoudrer d'une pincée de cannelle et bien mélanger pour éviter les grumeaux.

## Etape 3

Couper les 2 feuilles de menthe en fines lanières et les écraser un peu dans le rhum avec un pilon.

## Etape 4

Verser du jus de mangue afin de compléter le verre (environ 8 cl).

## Etape 5

Couper une rondelle de citron de 5 mm d'épaisseur et la presser au-dessus du verre. Remarque, on peut tremper la rondelle dans le verre ou accrochée au bord du verre.

## **Etape 6**

Ajouter 2 glaçons et bien remuer.

---

# **Sokossoko de bœuf**

Le sokossoko de bœuf est une recette ivoirienne. C'est un plat simple et très savoureux qui est en sorte un sauté de bœuf aux oignons et tomates.

Le sokossoko peut être à base de la viande de bœuf ou de rognons. Si vous choisissez la viande de bœuf, il est recommandé de prendre les parties tendres genre filet ou bifteck.

## **Ingrédients**

900 g de bifteck coupé en morceaux

2 oignons coupés en juliennes

2 Tomates fermes coupées en dés

1 Cuillère à soupe d'ail en poudre ou 3 gousses d'ail hachées

1 Cuillère à soupe de bouillon de poulet

Sel et poivre

4 Cuillère à soupe d'huile

Méthode

**Étape: 1**

Il faut saler et poivrer la viande. Y ajouter l'ail, le bouillon de poulet et 4 cuillères à soupe d'huile, mélanger le tout et laisser mariner 30 minutes

**Étape: 2**

Chauffer une large poêle à feu vif jusqu'à ce qu'elle fume légèrement, puis étaler la viande dans la poêle sans remuer, et laisser la viande bien saisie toujours à feu vif, puis remuer et laisser dorer les autres côtés de la viande

**Étape: 3**

Y ajouter l'oignon, le laisser cuire en remuant pendant 3 à 4 minutes

**Étape: 4**

Baisser le feu et y ajouter la tomate tout en remuant délicatement sans briser la tomate. Le laisser mijoter 1 minute et servir chaud... Bonne dégustation

