

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