

Farofa (semoule de manioc)

Faites revenir un oignon dans 15g de beurre. Faites revenir des lardons et une banane coupée en morceau. Ajoutez la semoule de manioc et laissez cuire 2 à 3 minutes. Si la préparation vous semble sèche, versez un peu d'huile et remuez bien.

La semoule de manioc s'achète dans les épiceries africaines sous le nom de Gari ou sur internet. Le site « alterafrica » est pas mal.

Vous pouvez ajouter n'importe quel ingrédient à votre farofa, mais vous pouvez aussi simplement la faire revenir dans du beurre et la servir nature. Elle accompagne également très bien les viandes au barbecue.