

Alloco (plat national ivoirien)



Accompagnement

Facile

Pour : 3 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 10 mn

Alors l'accompagnement, il y a le choix : des œufs durs et une sauce épicée, du poisson braisé au feu de bois ou frit dans l'huile, du poulet rôti... TOUT EST POSSIBLE, TOUT EST RÉALISABLE!

Recette proposée par : adja DORE

Ingrédients

- 5 banane - plantains mûres
- 1 oignon blanc - petit
- l'huile de friture

Préparation

- 1 Pelez les bananes.
- 2 Tranchez la chair des bananes pelées en petits cubes.
- 3 Hachez l'oignon et ajoutez le hachis aux morceaux de banane de même que le sel.
- 4 Chauffez l'huile dans une casserole.
- 5 Faites y frire les morceaux de bananes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 6 Servez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

