

CABRI MASSALÉ

pour 8 personnes

2 kg de viande (morceaux)

2 oignons

4 gousses d'ail

3 tomates bien mures

3 c. à soupe de massalé

huile, sel

gingembre

2 aubergines

Dorer la viande dans l'huile

Ajouter les oignons pelés et ciselés, les aubergines coupées en dés, sel, les gousses d'ail et le gingembre écrasés.

Bien les mélanger et laisser dorer.

Mettre les tomates coupées en petits morceaux, le massalé. Remuer le tout.

Couvrir la viande d'eau.

Cuire 1 h à feu moyen.