

Pintade Sauce Créole

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 pintade (découpée)
- 4 tomates pelées
- 2 oignons (émincés)
- 2 gousses d'ail (écrasées)
- 1 c. à café de gingembre (râpé)
- 1 c à café de curcuma
- 1 branche de thym
- Huile, sel, poivre
- Combava (facultatif)



Préparation :

- Faire dorer les morceaux de viande.
- Ajouter les oignons, laisser colorer, puis mettre l'ail, le gingembre, le curcuma, les tomates concassées, le thym, le sel et le poivre.
- Laisser bien fondre et ajouter un peu d'eau.
- Cuire 30 min.
- Râper une pincée de Combava, 5 min avant la fin de cuisson.