

Pour la recette de fricassée de ouassous prenez, un bouquet garni, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 5 tomates fraîches (ou 1 boîte de tomates pelées), 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate, 1 bouillon cube, 3 citrons verts, huile et piment.

Faites mariner les ouassous 30 min dans de l'eau salée épicée : ail, bois d'inde, bouquet garni, piment, jus de 2 citrons verts, un bouchon de pastis ou de rhum (la marinade doit avoir du gout !)

Hachez l'oignon, les cives, une partie du persil, le thym et l'ail.

Faites revenir ce hachis dans un canari avec un peu d'huile, puis ajoutez les tomates coupées en cube et cuillerée à soupe de concentré de tomate. Après 10 à 15 minutes, ajoutez les ouassous. Lorsqu'ils deviennent rouges, ajoutez 1 piment entier, un verre d'eau et le bouillon cube. Salez, poivrez et laissez mijoter 7 à 8 minutes.

En fin de cuisson arrosez de jus de citron.