

SOPA DE MANI

Ingrédients pour 30 personnes

2 Kg de viande de bœuf (paleron)
1 kg d'arachide crus, non salés et sans pelure
5 oignons blancs
1 poivrons rouge
2 poivrons verts
1 Kg de petits poids
céleri (10 tiges)
5 carottes
persil
1 tête d'ail
10 feuilles de laurier
huile d'olive
cumin, origan, sel et poivre
15 pommes de terre moyennes
15 pommes de terre pour frire

Préparation

Mélanger les arachides dans un mixeur avec de l'eau jusqu'à obtenir une consistance très lisse et non granuleuse.

Couper les oignons, poivrons, l'ail, le céleri et 4 carottes en petits morceaux. Le faire sauter avec l'huile d'olive dans une grande casserole. Cuire 3 minutes.

Ajouter la viande et cuire 3 minutes.

Ajouter 8 tasses d'eau bouillante.

Ajouter une carotte entière.

Ajouter le cumin, sel et poivre.

Garder le feu moyen, couvrez à moitié la casserole avec le couvercle et remuez de temps en temps .

Faites cuire la soupe pendant 45 minutes.

Après 45 min., ajoutez les pommes de terre en cubes, les carottes hachées, ajustez le sel et laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre et les carottes soient tendres.

Ajouter les pois et l'origan, laisser cuire 5 min.

A part, faire frire les pommes de terre très fines (pommes allumettes) jusqu'à obtenir une texture croustillante et assaisonner de sel.

Servir dans un bol et ajouter les pommes de terre frites avec le persil finement haché.