

Cuisine internationale

# Ravitoto sy Henakisoa



*Spécialité d'Angelico*

# Historique

C'est un plat qui n'a pas l'air si sexy, mais il est délicieux! C'est un des plats traditionnels malgaches les plus appréciés. Le Ravitoto sy Henakisoa, littéralement traduit « feuilles de manioc et porc », est une célèbre spécialité culinaire malgache qu'il vous faudra goûter au moins une fois dans votre vie.

La préparation mijotée est servie avec du riz et un rougail de tomates en plat principal. On le retrouve un peu partout dans la ville ainsi qu'à la campagne où il est parfois accompagné de lait de coco. Il est très courant pour la diaspora malgache de commander les ingrédients auprès de leurs proches à Madagascar et de cuisiner du « Ravitoto sy Henakisoa » fait maison pour maintenir le lien culinaire avec la patrie.

# Ingrédients

## Recette pour 4 personnes

- 750g de viande de porc maigre
- 500g de feuilles de manioc
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- Huile
- Sel
- Eau
- Sucre (facultatif)

# Préparation

- 1 Couper le porc en gros morceaux. Hacher l'ail et la tomate.
- 2 Faire revenir les morceaux de viande dans une cocottes pendant 20 minutes.
- 3 Ajouter la tomate et un peu d'eau dans le chaudron. Saler.
- 4 Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Une fois la viande cuite, ajouter l'ail haché et les feuilles de manioc. Ajouter maintenant 500mL d'eau dans le chaudron.  
Facultatif: ajouter un peu de sucre aux ingrédients.
- 5 Cuire à feu doux pendant environ une heure jusqu'à ce que le mélange ait absorbé toute l'eau.