



Le ravitoto malgache existe sous différentes formes, chaque région y ajoutant sa propre touche. Ces variantes rendent ce plat malgache adaptable à divers goûts.

La version la plus populaire reste celle au porc, mais d'autres alternatives gagnent également en succès. On trouve ainsi du ravitoto au bœuf, au poulet de coco, au poisson ou encore aux crevettes pour les amateurs de fruits de mer.

# RAVITOTO

**PRÉPARATION** : 25 min

**CUISSON** : 4 h

**REPOS** : 12 h

**TEMPS TOTAL** : 16 h 25

Ce n'est peut-être pas le plat le plus « sexy » visuellement, mais il est absolument délicieux ! Le **Ravitoto sy Henakisoa**, littéralement « feuilles de manioc et porc », est l'une des spécialités culinaires malgaches les plus appréciées.

Cette préparation mijotée est traditionnellement servie avec du riz et un rougail de tomates, en plat principal. On la retrouve aussi bien en ville qu'à la campagne, où elle est parfois enrichie 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** maison, afin de préserver le lien culinaire et affectif avec la patrie.

# INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

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

# PRÉPARATION

1. Couper le porc en gros morceaux.
2. Hacher l'ail.
3. Faire revenir les morceaux de viande dans une cocotte avec un peu d'huile pendant environ 20 minutes.
4. Ajouter la tomate coupée en dés.
5. Verser un peu d'eau et saler.
6. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre.
7. Ajouter l'ail haché puis incorporer les feuilles de manioc.
8. Verser environ 50 cl d'eau (et non 500 cl, erreur fréquente).
9. Cuire à feu doux pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que le mélange ait absorbé presque toute l'eau.

## Facultatif

- Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez ajouter un peu de sucre pour adoucir le goût.
- Servir chaud, accompagné de riz et d'un rougail de tomates.
- ⚠ Petit conseil : les feuilles de manioc peuvent parfois laisser quelques souvenirs sur vos dents... pensez à vérifier avant de sortir !