



SÉNÉGAL



4 PERSONNES



2H30

# FATAYAS À LA VIANDE

## INGRÉDIENTS

La pâte

- 400g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de beurre
- 2 œufs
- Sel
- Lait

La farce à la viande

- 300g de viande hachée de bœuf
- 1 petit oignon haché finement
- 1 gousse d'ail hachée
- ¼ de poivron rouge hachée
- Sel poivre
- Piment si vous aimez

La sauce à l'oignon

- 4 oignons émincés finement
- 4 gousses d'ail hachées
- 2cs de concentré de tomate
- 1 bouillon cube (vous les trouverez dans les magasins asiatiques :adja ou maggi)
- Huile
- Sel poivre
- 3 cs de jus de citron vert
- Piment végétarien ou piment fort si vous aimez.

## ÉTAPES

1. Mélanger la farine ,la levure et le sel.
2. Bâter les œufs.
3. Ajouter les dans la préparation avec le beurre fondu et ½ verre de lait.
4. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et facile à travailler (si nécessaire ajouter un peu de lait).
5. Laisser reposer 1/2heure.

1. Dans une poêle faire revenir l'oignon ,l'ail le poivron puis la viande hachée (5mn environ) saler et poivrer
2. Etaler la pâte au rouleau 1.5mm environ ,découper des cercles à l'emporte pièce (8cm environ).
3. Déposer un peu de farce ,plier le fatayas et souder en pinçant bien le chausson ou en appuyant avec une fourchette.
4. Faire frire les fatayas et les déposer sur du papier absorbant .

1. Faire revenir les oignons dans l'huile bien chaude en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soit bien dorés.
2. Ajouter l'ail le concentré de tomate sel poivre piment bouillon cube et un peu d'eau
3. Laisser compoter au moins ½ heure ajouter de l'eau si nécessaire.
4. Ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



**LA CAPÉCHADE**  
FOODLAB DU BASSIN DE THAU