Gombo Au Raisin Vert à La Cocotte-Minute

Düdüklüde Koruklu Bamya

½ kilo de gombo
1 tasse de raisins verts broyés
300 grammes de veau en cubes
1 oignon
3 tomates moyennes
3 morceaux de poivron vert
1 grande tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel

Nettoyez les bouts des gombos. Jetez dans le bol qui contient 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'eau. Laissez attendre pendant ½ heure.
Pendant ce temps, mettez dans une cocotte-minute, des oignons coupés en petit morceaux. Faites cuire dans l'huile, rajoutez de la viande coupé en petit morceaux puis laissez cuire pendant 15 minutes.
Sortez le gombo dans le filtre, puis laissez attendre si c'est possible, sous le soleil pendant 15 minutes pour que l'eau soit bien filtré. (Cette manipulation permet d'éviter au gombo d'élargir.
Rajoutez du piment nettoyé et les noyaux enlevé, dans l'oignon qui est en train de cuire. Faite cuire jusqu'à qu'ils sont jaune.
Rajoutez des tomates râpés et du sel puis faites cuire jusqu'à qu'elle soit pateuse.
Rajoutez les gombos puis laissez cuire jusqu'à qu'il soit jaune.
Écrasez les raisins verts en les séparant de l'arête. Passez du filtre en pressant. Réglez une tasse d'eau puis versez dans la casserole.
Fermez la cocotte-minute. Quand l'aiguille sort, baissez la température puis laissez cuire 1 minute au maximum. (Si la cocotte fait cuire vite, 40 seconde peut être suffisant
Servez chaud.

N-B; Le raisin noircie très vite, pour cela il faut presser juste avant la cuisson.