

# Fataya à la viande ( Sénégal )

RECETTE A RECONSTITUER !



Bon appétit !

## Préparation de la recette :

Préparez la pâte et laissez-la reposer  
*Vous pouvez aussi acheter  
un kilo de pâte à pain !*

Dans votre four préchauffé à 180°,  
enfournez 25 min en surveillant la  
cuisson.

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 25 min. /  
180° avec préchauffage du

Hachez finement l'ail et l'oignon.

Coupez le poivron en petits dés.

Mélangez l'ail, l'oignon et le  
poivron avec la viande hachée,  
un peu de thym et le bouillon  
KUB.

## Ingrédients pour environ 10 personnes :

Pour la pâte : 1 kg de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 œuf, un peu d'eau  
1 pincée de sel

Pour la farce : 500 g de viande hachée, 1 bouillon KUB  
1 poivron, 1 gousse d'ail, du thym

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie.

Découpez-la en disques en vous aidant d'un  
bol retourné.

Disposez la farce au centre de chaque  
disque, repliez, soudez les bords avec un peu  
d'eau. Dorez la pâte au jaune d'œuf.