

Recette de sauce mangue

j'aime que les mangues soit bien mures

Eplucher les mangues

Les laver et les mettre dans une marmite dans une grande quantité d'eau

Faire cuire.

Après quelques minutes,on ajoute les poissons,un cube MAGGI,l'huile de palme rouge,les oignon,un piment.

On laisse cuire après jusqu'à ce que les mangues se transforment en liquide épais

ajouter du sel

on laisse cuire pendant 10 minutes.

