

Vivre au Congo

Le site des expatriés francophones au Congo

Chronique culinaire - Alain et le gratin de papayes vertes

Aude Le Gavrian · Friday, February 15th, 2019

La meilleure manière de découvrir la cuisine congolaise est bien entendu de la goûter ! C'est aussi la plus agréable. Franchissez les portes des Ngandas locales, vous ne serez pas déçus !

Vivre au Congo vous propose d'en apprendre davantage sur les plats congolais en étant guidé par un cuisinier du pays : **Alain Michel Ossiala**.

Formé à l'école hôtelière de Brazzaville, Alain a travaillé chez des expatriés de différentes nationalités : français, italiens, libanais ou russes. Il y a appris différents plats de la gastronomie étrangère pour venir compléter ses spécialités congolaises.

Alain peut venir chez vous cuisiner les menus de votre choix, pour une occasion particulière ou pour préparer votre semaine. Il peut également former votre nounou ou votre ménagère.

Les spécialités d'Alain sont la Lotte à la provençale, Poulet à la Citronnelle, Tajine et le Gratin de soles. Gourmand, il aime également cuisiner les desserts comme le Crumble, le Fondant au chocolat, la Marquise et ses fameux cookies.



Alain Michel Ossiala

Mais aujourd'hui c'est le **Gratin de papayes vertes** qu'Alain veut vous faire découvrir :

- 4 papayes vertes,

- 2 oignons
- 70g de beurre
- 1L Lait
- 70g de farine
- 250g de gruyère rapé
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- Cannelle

Préchauffer votre four à 180°C.

Eplucher et râper les papayes. Eplucher et émincer les oignons. Cuire les papayes et les oignons à feu doux dans une casserole ou bien à la vapeur. Verser dans un plat à gratin.

Réaliser la sauce béchamel :

Dans une casserole, réaliser le roux en mettant le beurre à fondre, puis en ajoutant la farine. Mélanger alors à l'aide d'une spatule et laisser cuire à feu doux sans coloration pendant quelques minutes.

Verser ensuite progressivement le lait et mélanger avec un fouet, laisser cuire durant 5 min.

Ajouter le gruyère rapé à la béchamel et verser l'ensemble sur les papayes et les oignons. Assaisonnez avec ail, sel poivre un peu de cannelle.

Mettre au four pendant 25 mn.

A vos tabliers !

Rendez-vous très prochainement pour découvrir une autre spécialité congolaise...

Alain 06 863 26 19

Texte et crédit photo: Claire Krotoff

This entry was posted on Friday, February 15th, 2019 at 8:16 am and is filed under [Actualités](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.