

ENGLISH follows

Il n'est pas coutumier en Afrique de partager une recette à l'écrit. Néanmoins, les unes et les autres m'ont posé des questions sur la sauce Kedjenou, donc je partage cette recette, adaptée, de « Cuisine de Côte d'Ivoire et d'Afrique de l'Ouest, » par Nabil Zorkot qui dit : « Chaque maitresse de maison a sa recette. Celles de ce livre en sont des versions possibles. Elles respectent l'esprit de la recette de base même si elle y apporte une nuance. C'est le destin des recettes familiales lorsqu'elles entrent dans la cuisine moderne et dans les livres. »

Le Kédjénou de poulet *ou* « Poulet cuit à l'étouffée »

Ingrédients pour 4 personnes

1 gros poulet
4 ou 5 tomates fraîches
3 gousses d'ail
1 botte d'oignons verts
4 piments frais (ou le gingembre)
1 feuille de laurier
2 oignons
Sel



Préparation

Choisir une cocotte minute ou de préférence une marmite à kédjénou (cet à dire en terre cuite). Mettez le poulet découpé, les tomates coupées grossièrement, l'ail pilé, les oignons verts hachés, le piment, le laurier et l'oignon en lamelles.

Salez à votre convenance, ajouter un peu d'eau. Puis refermez bien la marmite de façon à ce qu'aucune vapeur ne sorte au cours de la cuisson.

Vous remuerez de temps en temps en tenant la casserole par les poignées sans l'ouvrir pendant les 45 minutes que durera la cuisson et baisserez le feu pour les 15 dernières minutes.

Kédjénou, en baoulé, signifie mélanger.

Accompagnement : riz ou attiéké.

Le gingembre remplacera agréablement le piment et parfamera délicatement votre kédjénou.

Selon l'auteur : « Avec le temps, les migrations et l'ouverture des plus petites communautés sur d'autres mondes, la cuisine des terroirs s'est enrichie de nouveaux parfums tout en gardant leurs principes de base... Parfois, elle doit s'adapter. Dans les villes ou à l'étranger, **il est difficile de commencer à piler le foutou au lever du jour**. Des produits conditionnés sous forme naturelle ou lyophilisée d'excellente qualité gustative sont commercialisés. Même modernisée, cette cuisine reste authentique... Il est possible de faire du foutou dans un immeuble parisien sans provoquer des émeutes avec la musique nationale du pilon...»

It is not all that common in West Africa to share a written recipe. Nonetheless, several people have asked me, Kathryn Toure, questions about Kedjenou Sauce. I am thus sharing this recipe, adapted from *Cuisine de Côte d'Ivoire et d'Afrique de l'Ouest*, by Nabil Zorkot who explains: "Each cook has their recipes. Those in this book are possible ones. They respect the spirit of the basic dish and may propose certain nuances. That is the destiny of family recipes, especially when they enter the modern kitchen and books."

Le Kédjénou de poulet

Kédjénou Sauce with Chicken, or Lamb

Ingredients for 4 persons

1 **chicken** in pieces (with bones), **or tender lamb**
4 or 5 fresh **tomatoes** – broken* in large pieces
3 **garlic** cloves – cut up small
1 bunch of **green onions** – cut up
2 hot peppers (or ginger*)
1 bay leaf (optional)
2 **onions** – sliced
Other veggies: cabbage or carrots or ?
Salt,
may also add some ground black pepper if so desired



Ideally, this dish is made in an earthen pot and cooked over a wood fire, but it is ok to use a modern metal cooking pot and a gas or electric stove.

Put the chicken pieces, tomatoes, garlic, green onions, hot peppers, bay leaf (optional), onion slices in the pot. Salt to taste and add some water. Some cabbage or carrots could also be added to change things up a bit? Then close the cooking pot securely so no vapor escapes during the cooking.

Mix the sauce from time to time without opening the cooking pot – by holding onto the cooking pot handles and moving the ingredients around. After about 30 minutes, lower the heat for another 15 minutes, for a total of about 45 minutes. Kédjénou, in the Ivorian language baoulé, means mix.

Eat the sauce with rice or attiéké.

*Ginger can replace hot pepper to delicately season your kédjénou.

**Try washing tomatoes and placing them in a bowl of water to break them up into different sizes and shapes using one's (clean) right hand (less uniformity than with a knife and is welcome). Then use that same water for the sauce.

According to the author of the book mentioned above, with time and migration and the opening of village communities to other worlds, new spices are added to dishes, without losing the fundamentals of the dish. Sometimes adaptations are required. In cities and abroad, for example, it is difficult to pound yam or plantains in the early morning. Store-bought forms of such dishes can be purchased and reconditioned in the kitchen and are quite tasty. Even modernized, such cooking remains authentic. "It is possible to make foutou (of yam and/or plantains) in a Parisian apartment without provoking protests against the West African music of the pestle."