# **Sauce de calices de Kapokier** *Vuaga*

**Ingrédients** pour 6 personnes

Calices de Bombax costatum 40 g
Soumbala 27 g
Piments secs 3 g
Levure de dolo 23 g
Beurre de karité 95 g
Potasse 2 cuillères à soupe
Eau 1,5 litre

**Préparation**

Piler les calices de Bombax costatum.
Piler le soumbala et les piments secs.

**Description**

- Porter de l'eau (1,5 litre) à ébullition puis
- Ajouter la levure de dolo.
30 min de cuisson
- Ajouter le soumbala
et laisser cuire 7 min
- Ajouter les calices pilés, le sel, le beurre de Karité et la potasse.
Après 17 min de cuisson la sauce est prête.

C'est une sauce gluante et légère.
Suggestion : la sauce de *Vuaga* se consomme accompagnée de tô.

**Pour découvrir d'autres recettes avec plus d'une douzaine de légume-feuilles**
*Voir* l'ensemble de notre article :
**Les légumes feuilles au Burkina Faso**