**Lakh Neuteri**

Ingrédients pour 8 ramequins

*Pour le Lakh*

250 g de Araw ou farine de mil roulée

1,25 l d’eau

1 bâton de cannelle

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe d’huile de coco ou de beurre

1 pincée de muscade

1 pincée de sel

*Pour la sauce Neuteri*

100 g de poudre de bouye (fruit du baobab)

150 g de pâte d’arachide

1 cuillère à soupe d’eau de fleur d’oranger

3 cuillères à soupe de sucre vanillée

1 pincée de muscade

200 ml d’eau

***Préparation de la sauce Neuteri :***

Mettre 200 ml d’eau dans un saladier, verser la poudre de bouye en pluie et mélanger jusqu’à obtenir une purée lisse. Ajouter 300ml d’eau et la pâte d’arachide. Remuer jusqu’à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le sucre vanillé, la muscade et l’eau de fleur d’oranger. Bien mélanger.

***Préparation du Lakh :***

Faire bouillir dans une marmite l’eau et le bâton de cannelle. Ajouter une pincée de sel. Verser en pluie l’Araw et remuer avec un fouet. Laisser cuire à feu doux pendant 30mn environ en remuant de temps en temps. Au bout de 30 mn de cuisson, vérifier si l’Araw est cuit en écrasant une ou deux boulettes : s’il n’y a plus de farine à l’intérieur, c’est cuit.

Ajouter le beurre ou l’huile de coco, le sucre, la muscade en poudre et mélanger. Retirer hors du feu et laisser tiédir.

Servir le Lakh avec la sauce Neuteri.