

Poulet Yassa d'Aida

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet coupé en morceaux

5 gros oignons

3 ou 4 citrons verts

1 piment antillais

2 petits piments verts

½ bocal d'olives vertes

Poivre blanc

Un peu d'huile de tournesol et d'huile d'olive

1 cube or ou un bouillon cube de volaille

Emincer les oignons, les déposer dans un saladier en y ajoutant le poulet entaillé par endroits, ajouter deux petits piments verts entiers et arroser le tout du jus des citrons verts.

Dans un pilon, écraser l'ail avec une c à café de poivre blanc entier et le cube de bouillon. Frotter chaque morceau de poulet avec ce mélange en faisant pénétrer dans les entailles et sous la peau et redéposer dans le saladier avec les oignons, bien remuer le tout. Couvrir et laisser imprégner au frais pendant toute une nuit.

Le lendemain, faire griller les morceaux de poulet au barbecue (ou à défaut sous le grill du four).

Verser 2 c à soupe d'huile de tournesol additionnée de 3 c à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Mettre une partie des oignons dans l'huile et les faire revenir, ajouter ensuite le reste des oignons et les deux piments verts toujours entiers et continuer à faire revenir.

Ajouter ensuite dans la sauteuse les morceaux de poulet préalablement grillés au barbecue ou au four et arroser de la marinade restée au fond du plat. Rajouter un peu de poivre, ajouter le piment antillais entier (à défaut un peu de piment fort). Ajouter ensuite les olives vertes puis continuer à faire cuire à couvert pendant environ 40 mn en remuant régulièrement.

Afiyet Olsun !