



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

Poulet Yassa

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet coupé en morceaux
- 6 citrons jaunes
- 6 gros oignons
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 6 c.à soupe d'huile d'arachide
- sel
- poivre
- piments oiseau facultatif (*)

Temps de préparation

- marinade : 3 heures
- préparation : 20 minutes

Coût

- Une recette économique.

Préparation

- Après avoir bien lavé les citrons, récupérer les zestes de deux citrons, réserver.
Presser tous les citrons.
- Dans un plat creux, mettre tous les morceaux de poulet dont on aura au préalable retiré la peau.
Ajouter le jus de citron, les zestes, ainsi qu'une pincée de sel et quelques pincées de poivre.
Ajouter éventuellement deux ou trois piments oiseau si vous optez pour un plat très relevé.
- Recouvrir le plat d'un film plastique et réserver au réfrigérateur quelques heures en retournant le poulet de temps en temps pour qu'il s'imbibe bien de la marinade.
- Bien égoutter les morceaux de poulet de la marinade, et les faire dorer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'arachide.
Pendant ce temps, faire fondre les deux cubes de bouillon de volaille dans une casserole d'eau, et réserver.
Une fois que les morceaux de poulets ont obtenu une belle couleur, les retirer de la sauteuse.
- Émincer tous les oignons. Dans la sauteuse, faire chauffer le reste d'huile d'arachide, et ajouter les oignons pour les faire blondir. Une fois blondis, baisser le feu, et laisser compoter les oignons pendant une bonne dizaine de minutes tout en les retournant de temps en temps. Verser le reste de la marinade.
- Ajouter les morceaux de poulet ainsi que du jus du bouillon de volaille, et couvrir.
- Laisser mijoter doucement pendant trois-quart d'heure.
- Il ne reste plus qu'à le dresser dans un grand plat, accompagné de riz. Servir très chaud.

Acidulée vous souhaite bon appétit !