**POULET YASSA (SENEGAL)**

**POUR 6 PERSONNES :**

* 1 POULET DE 1.5 KG
* 8 A 10 OIGNONS
* 4 CITRONS PRESSES
* 6 CUILLERES A SOUPE D’HUILE D’ARACHIDE
* 2 CUILLERES A SOUPE DE MOUTARDE FORTE
* 2 CUBES DE BOUILLON DE VOLAILLE
* 1 A 2 PIMENTS SECHES (FACULTATIF)
* SEL ET POIVRE

**PREPARATION :**

PREPARER LA MARINADE EN MELANGEANT LA MOUTARDE, L’HUILE, LE JUS DE CITRON, SALEZ , POIVREZ.

COUPEZ LE POULET EN MORCEAUX PUIS BADIGEONNEZ-LE AVEC LA MARINADE, LAISSEZ REPOSER 3H MINIMUM OU UNE NUIT

MELANGEZ DANS UN PLAT LE RESTE DE LA MARINADE AUX OIGNONS EMINCES EN LARGES LAMELLES ET LAISSEZ REPOSER LE MEME TEMPS

DANS UNE SAUTEUSE, VERSEZ 2 CUILLERES A SOUPE D’HUILE D’ARACHIDE ET FAITES DORER LES MORCEAUX DE POULET A FEU VIF.

RESERVEZ LE JUS DE CUISSON, AJOUTEZ LES OIGNONS ET FAITES LES REVENIR A FEU DOUX ENVIRON 10MN, DES QUE LES OIGNONS COMMENCENT A S’ATTENDRIR, AJOUTEZ LES MORCEAUX DE POULET, LES CUBES DE BOUILLON, 2 VERRES D’EAU ET LES PIMENTS.

MELANGEZ ET LAISSEZ CUIRE 40 A 45MN A FEU MOYEN EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS, ASSAISONNEZ A VOTRE CONVENANCE

ON PEUT AJOUTER QUELQUE OLIVES VERTES ET DES CAROTTES COUPEES EN TRONCONS

ON SERT AVEC DU RIZ

REGALEZ VOUS !!!