



Yassa au poulet

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 35 MIN

Ingrédients

12 hauts de cuisse de poulet désossées

4 limes ou citrons

2 c. à soupe de moutarde

2 têtes d'ail

360 gr. de riz jasmin

2 kg d'oignons jaunes

3 c. à soupe de bouillon

2 tasses d'huile végétale ou de canola

Sel et poivre

Étapes

1. Préchauffer le four à 180°C (350 °F)

2. Former une pâte avec l'ail broyé, du sel et du poivre.

3. Nettoyer le poulet et le mariner avec la moitié de la pâte d'ail. Rajouter 1 citron et laisser mariner pendant 10 minutes.

4. Mettre au four pendant 20 minutes.

5. Faire revenir l'oignon coupé avec le reste de la pâte d'ail dans l'huile chauffée pendant 5 minutes.

6. Rajouter la moutarde et le bouillon et faire cuire pendant 5 minutes.

7. Rajouter 1 tasse d'eau et 3 citrons.

8. Rajouter le poulet dans la sauce.

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Bida Awaté



Saint-Constant