

POULET YASSA

- 1 poulet,
- 10 oignons,
- 4 citrons,
- 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide,
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon,
- 2 cubes de bouillon de volaille,
- 1 piment séché,
- Sel et poivre.

Mélanger la moutarde, 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide et le jus de citron.

Saler et poivrer.

Couper le poulet en morceaux et le badigeonner de marinade.

Laissez reposer 3 heures au réfrigérateur.

Couper les oignons en tranches fines.

Mélanger les oignons et avec le reste de marinade. Laissez reposer 3 heures.

Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de poulet à feu vif.

Réserver avec le jus de cuisson.

Ajouter les oignons les faire cuire 10 mn à feu doux.

Ajouter le poulet, les cubes de bouillon dilués dans 2 verres d'eau et les piments coupes en 2.

Mélanger et laisser cuire 45 mn à feu moyen en remuant de temps en temps.