



Poulet Yassa (Burkina)

INGRÉDIENTS

- 1 poulet coupé en morceaux
- 7 oignons pelés et coupés en morceaux
- 10 gousses d'ail pelées et écrasées
- le jus de 4 citrons
- 2 c-à-s de moutarde
- 2 c-à-c de poivre moulu
- 1 pincée de piment en poudre
- 4 c-à-s d'huile
- Sel
- 40cl d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 45MN

TEMPS DE REPOS : 2H

TEMPS TOTAL : 3H

PRÉPARATION

Dans un grand plat, versez la moitié de la moutarde, de l'ail, du jus de citron, et du poivre et mélangez.

Ajoutez les morceaux de poulet, le piment et laissez mariner au moins 2 heures au réfrigérateur.

Verser la moutarde, le jus de citron et le poivre restants dans un saladier.

Ajoutez les oignons et laissez reposer 15 minutes. Préchauffez le grill du four.

Faire griller le poulet 15 minutes en retournant les morceaux une ou deux fois.

Mettez l'huile à chauffer dans une casserole et faites dorer les oignons marinés.

Ajoutez le poulet grillé, l'ail restant et 40cl d'eau.

Salez et laissez mijoter entre 30 et 40 minutes à découvert ou jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement absorbé.