

« Colombo de poulet »

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes + 1h de macération

Cuisson : 45 mm

Ingrédients :

1 poulet d'environ 1kg	1 courgette
6 gousses d'ail	1 aubergine
1 échalote	3 pommes de terre
1 oignon	Le jus de 1 citron
2 cives	15 cl de lait de coco
4 branches de thym	1 cuillère à café de coriandre et d'anis
1 piment	Huile
2 cuillères à soupe de poudre de colombo ou de curry	Vinaigre
	Sel, poivre

Étape 1 :

Découpez le poulet en 8 morceaux. Lavez-les à l'eau vinaigrée, égouttée-les puis assaisonnez-les de sel, de poivre, de 4 gousses d'ail écrasées, de ½ piment hachée, d'échalote émincée et de ½ cuillère à café de coriandre et d'anis. Arrosez d'un peu de vinaigre et laissez macérer 1 heure environ.

Étape 2 :

Dans une cocotte contenant un peu d'huile, mettez 1 gousse d'ail écrasée ainsi que le reste de coriandre et d'anis. Laissez blondir puis ajoutez les morceaux de poulet, faites revenir ; tournez le poulet sur toutes ses faces pour le faire dorer.

Étape 3 :

Arrosez de temps en temps avec le jus de macération et un peu d'eau. Lorsque le poulet a doré, mettez-y l'oignon émincé et les épices hachées (sauf l'ail), remuez bien, ajoutez l'aubergine et la courgette préalablement lavées et coupées en morceaux ainsi que les pommes de terre pelées et coupées en deux. Versez un peu d'eau. Laissez cuire 15 minutes, ajoutez la poudre à colombo ou le curry délayé dans un peu d'eau (si vous ne le voulez pas retrouver sous la dent les graines de la poudre, vous pouvez la passer au tamis avant de la verser dans le poulet), remuez bien et laissez mijoter 15 minutes. Au bout de ce temps, versez le lait de coco ; 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le jus de citron ainsi que la dernière gousse d'ail écrasée. Rectifiez l'assaisonnement.