



POULET FAÇON YASSA AU CITRON

Par parraine

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulet
- 4 citrons
- 800 g oignons blancs
- 4 cuillères à table huile d'arachide
- 2 pincées piments de Cayenne
- 100 mL bouillon de poulet (instantané)
- sel et poivre

PRÉPARATION	10 minutes
CUISSON	25 minutes
TOTAL	35 minutes
PORTION(S)	4 portions

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Presser les citrons, incorporer 1 c. à soupe d'huile, le sel, le poivre et le piment et faire macérer le poulet dans ce mélange au moins 2 heures.

ÉTAPE 2

Préchauffer le gril du four ou utiliser le barbecue électrique. Égoutter soigneusement le poulet (conserver la marinade) et le faire griller environ 15 minutes.

ÉTAPE 3

Pendant ce temps, éplucher et émincer grossièrement les oignons, les faire fondre doucement dans le reste d'huile (sans dorer) dans une marmite, puis ajouter la marinade et laisser mijoter.

ÉTAPE 4

Remettre le poulet avec les oignons pour achever sa cuisson, jusqu'à ce que la sauce ait bien réduit.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Parfois, j'ajoute dans la marinade une cuillère de miel (pour ceux qui aiment les saveurs plus douces) ou une gousse d'ail hachée (pour ceux qui préfèrent les goûts corsés). Servir accompagné de riz blanc nature et de patates douces cuites à la vapeur ou en papillote.