

Recettes de cuisine internationale

Poulet mafé (sénégal)

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de morceaux de poulet
- 200 gr de beurre de cacahuètes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 piment fort
- 1 petite boîte de concentré de tomates (50gr)
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de curcuma (pour la couleur)
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Sel
- Poivre
- Huile d'arachide

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h20mn

Eplucher et émincer les oignons.

Émincer le piment.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail.

Mettre de l'huile à chauffer dans un faitout.

Ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer.

Ajouter les oignons émincés, l'ail, le piment émincé et mélanger.

Ajouter le concentré de tomates, le cumin, le curcuma et le sucre.

Saler, poivrer et bien mélanger le tout.

Recouvrir avec de l'eau, couvrir et laisser mijoter au moins 1 heure.

Incorporer ensuite le beurre de cacahuètes, mélanger et remettre à feu doux 20 mn.

En fin de cuisson, la sauce doit avoir épaissie un peu.

Servir chaud avec du riz.