

Plat sénégalais

Yassa poulet

Ingrédients :

6 cuisses de poulet ou 1 poulet
500g d'oignons
2 cuillères de moutarde
3 bouillons de cube or
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre
3 gousses d ail
1 kg de riz
1 cuillère à soupe d'huile
1 poignée d'olives
1 piment frais
3 citrons verts
Laurier, thym



Préparation

Déposer le poulet dans la marinade :

Jus des 3 citrons verts, 1 oignon et le piment coupé en lamelles.

Ensuite, assaisonner (Sel poivre thym laurier) et laisser mariner 10 à 12 heures.

Retirer le poulet de la marinade, égoutter le, faire griller sur le gril ou dans un four.

Chauffer l'huile dans une casserole en y ajoutant le reste des oignons, la marinade puis ajouter le poulet grillé.

Server c'est prêt !

Merci à Fatou.