

TEMPS

Préparation et
cuisson: 1h45 min.

pour 5 personnes

INGRÉDIENTS

- 5 cuisses de poulet
- 1 kg d'oignons
- Jus de citron
(une tasse de
bouteille de Pulco)
- 2 cuillères
de moutarde de Dijon
- Ail
- Sel
- Poivre en grains
- 4 Kub Or - Maggi
- 1 pot d'olives vertes
- 2 petits piments
- Riz
- 1 boîte de macédoine

Poulet Yassa aux Olives vertes



AUTRICES

Khadira et Biche

PRÉPARATION

1 PRÉPARATION DE LA FARCE :

- Disposer dans un mortier:
2 cuillères à café de poivre noir
en grains, une petite poignée de
sel, 3 gousses d'ail, 2 Kub Or.
- Piler l'ensemble.

2 PRÉPARATION DU POULET :

- Bien laver le poulet à l'eau.
- Enlever ou brûler les poils.
- Nettoyer de nouveau avec du
vinaigre blanc et du gros sel.
- Tailler une ligne dans chaque
cuisse puis écartier la chair de
l'os pour pouvoir mettre la farce.
- Garnir les 5 cuisses de farce.
- Badigeonner les cuisses de
moutarde et du reste de farce.
- Faire revenir les cuisses dans
l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles
soient bien dorées dans les 2 sens.

3 PRÉPARATION DE LA MARINADE :

- Émincer finement les oignons.
- Dans un récipient, ajouter aux
oignons: 3 cuillères de moutarde
de Dijon, 1 cuillère à café de poivre
noir, 2 Kub Or, un peu de sel.
- Malaxer les ingrédients
avec un peu de vinaigre.
- Ajouter 2 cuillères à soupe d'ail
liquide puis mélanger le tout.
- Ajouter les olives puis mélanger.

4 TERMINER LA CUISSON DU POULET :

- Mettre la marinade dans l'huile
bien chaude du poulet. Y ajouter
la petite pincée de sel pour
faire fuir le mauvais œil.
- Remuer régulièrement
et gratter le fond.
- Ajouter deux petits piments
- Lorsque les oignons sont bien
fondus et dorés, poser le poulet.
- Rincer le bol qui contenait
la marinade et verser cette
eau sur le poulet pour couvrir
à peine les cuisses.
- Goûter et ajouter du poivre
et du sel si nécessaire.
- Ajouter le citron et laisser
cuire à couvert 45 minutes.

5 PRÉPARATION DU RIZ BLANC :

- Faire bouillir le riz avec
de l'huile et du sel puis le rincer.
- Reprendre la cuisson de riz
à feu doux avec de l'huile et
un Kub Or (facultatif). Couvrir.
- Rincer la macédoine de légumes
2 à 3 fois et bien enlever l'eau.
- Mélanger le riz, la macédoine
et un peu de beurre.

LA DÉCORATION DU PLAT :

Dans un grand plat rond,
disposer le riz, puis la marinade
et enfin les cuisses de poulet.

LA CUISINE POUR MOI, C'EST UN ART

La bonne cuisine séduit la rétine
Et ses multiples recettes en sont ses concubines
La bonne cuisine est un art de séduction fine
De ce fait le cordon bleu défloie sa mine
L'art culinaire booste l'adrénaline

De la combinaison et des combines
Le cordon bleu met toujours en vitrine
De nouvelles recettes qui en sont la poitrine
La belle cuisine fait partie de la culture fine
Mais aussi elle en est le dorsal de l'épine

Poème de Aidata Cheikh Malaimine



NOTRE RECETTE IDÉALE C'EST LE YASSA.

Tout le monde peut le manger.



On fait venir
nos cuisines
dans nos casseroles !

On a chacun une façon
de cuisiner.
Moi, je vais cuisiner
et elle va cuisiner
autrement et ça n'aura
pas le même goût.

COMME ON DIT
CHEZ NOUS :
LES MAINS NE SE
RESSEMBLENT PAS