

19 novembre 2010

# Colombo poulet et coco

Pour le pain:

- 1 kg de farine
- 3 œufs
- Beurre clarifié

Pour la Sauce:

- 1 poulet ou des blancs ou des pilons
- 1 kg de courgettes
- 3 pommes de terre
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- 3 tomates

Epices:

- Sel, poivre,
- Lait de coco
- colombo



## FAIRE LE PAIN:

Mélanger le kg de farine avec les œufs et 3 grosses cuillerées de beurre clarifié.

Faire des pâtons (environ 15). Les étaler au rouleau, l'un après l'autre. Mettre un peu de beurre. Faire un trou au centre et rouler la pâte vers les bords.

Rouler ensuite en un long ruban que l'on enroule sur lui-même à partir des extrémités.

Puis replier l'un sur l'autre les 2 « escargots », en ajoutant au centre un peu de beurre.

Étaler à nouveau et cuire à la poêle, dans un peu d'huile jusqu'à ce que les pains soient dorés. On obtient des galettes rondes et plates.

## FAIRE LA SAUCE:

Faire revenir ail et oignons, ajouter courgettes et tomates en morceaux. Ajouter sel poivre et colombo.

Faire dorer le poulet à part.

Le rajouter dans la préparation précédente avec le lait de coco.

En dernier ajouter les pommes de terre en tout petits cubes.

Laisser cuire

## Participants:

Corinne  
Francis  
Nicole  
Florida  
Josette  
Marie-Jeanne  
Catherine  
Françoise  
Laid  
Dominique  
Nicolas