

8 février 2013

Poulet au lait de coco

Préparer une marinade:

- ◇ gousses d'ail en petits morceaux revenus à l'huile et au beurre
- ◇ Oignons en lamelles très fines
- ◇ Origan
- ◇ Thym
- ◇ Persil
- ◇ Sel, poivre
- ◇ Lait de coco (125 ml)
- ◇ Curry (2 cuillérées à soupe)
- ◇ Cubes de bouillon de volaille

Couper les pilons de poulet , les mettre dans un plat et recouvrir de la sauce.

Laisser mariner au moins 30 minutes.

Mettre au four à 180°.

En cours de cuisson, retourner les morceaux de poulet. Ajouter un peu d'eau.

Remettre au four à 220°.

Ajouter les pommes de terre déjà cuites en robe des champs.

Laisser dorer.

Servir avec du riz

Recette brésilienne



Participants:

Warda
Khokha
Mélicca
Rahim
Catherine
Ana-Maria
Sophie
Empe
Bernard
Suzanne
François