

Poulet yassa

4 pers | 20 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 Cuisses de poulet
- 6 Oignons jaunes
- 3 Citrons jaunes
- 3 c. à s. Moutarde
- 3 c. à s. Huile d’arachide
- 2 Gousses d’ail
- 1 Feuille de laurier
- 20 cl Eau
- 300 g Riz blanc
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Rincer les cuisses de poulet sous l’eau froide, les sécher avec du papier absorbant, puis les placer dans un grand saladier.

Etape 2

Presser les citrons pour en extraire le jus. Peler et écraser les gousses d’ail.

Etape 3

Ajouter l’ail écrasé et la moutarde dans le saladier. Saler, poivrer, puis bien mélanger pour enrober chaque cuisse de poulet. Couvrir et laisser mariner pendant 1 heure (ou toute une nuit au réfrigérateur pour un goût authentique).

Etape 4

Peler les oignons et les émincer finement. Les réserver sans les rincer (important pour la texture et la saveur).

Etape 5

Égoutter les cuisses de poulet en conservant la marinade. Faire chauffer l’huile dans une grande cocotte à feu vif. Faire dorer le poulet 8 minutes sur chaque face jusqu’à belle coloration. Retirer et réserver.

Etape 6

Dans la même cocotte, ajouter les oignons émincés. Les faire revenir 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement, jusqu’à ce qu’ils deviennent bien fondants et légèrement caramélisés.

Etape 7

Ajouter à nouveau le poulet dans la cocotte avec la marinade, l’eau, et la feuille de laurier.

Etape 8

Mélanger le tout, couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes à feu doux, jusqu’à ce que le poulet soit très tendre et que la sauce soit onctueuse. Rectifier l’assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Etape 9

Pendant ce temps, faire cuire le riz dans une casserole d'eau salée pendant 10 minutes, puis égoutter.

Etape 10

Disposer le riz dans un grand plat, le napper de poulet yassa et de sauce puis servir chaud.