

Colombo de poulet antillais

4 pers | 20 mn | 20 mn

Les **ingrédients**

- 1,2 kg de filets de poulet
- 3 c. à s.d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- 4 ciboules
- 5 branches de persil
- 2 c. à s. de poudre de colombo ou cumin
- 3 clous de girofle
- 4 pommes de terre
- 1 aubergine
- 1 branche de thym
- 1 piment
- ½ citron vert
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Arroser les cubes de poulet de 2 c. à soupe d'huile et de vinaigre. Ajouter l'ail écrasé, 1 oignon haché et 1 c. à soupe de colombo. Saler, poivrer. Laisser mariner 20 mn au réfrigérateur.

Etape 2

Dans une cocotte, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile. Mettre à dorer les cubes de poulet préalablement égouttés. Ajouter la ciboule, le persil et l'oignon hachés puis les clous de girofle. Mélanger et faire revenir à feu doux 10 mn jusqu'à ce que la viande rende son eau. Ajouter les légumes, le thym, et le piment.

Etape 3

Mouiller d'eau additionnée du reste de colombo, ou de cumin, jusqu'à hauteur des ingrédients. Couvrir et laisser mijoter 20 mn. Arroser avec le jus de citron et mélanger.