



POULET YASSA

INGREDIENTS

4 oignons
2 gousses d'ail
huile d'olive
1 citron vert
3CS de moutarde
2 gros navets
1 piment oiseau
4 cuisses de poulet
2 bouillon cubes
200g de semoule
sel, poivre

Emincer les oignons. Presser les gousses d'ail. Dans un bol, mélanger 5CS d'huile d'olive, le jus du citron vert, l'ail, la moutarde et les oignons.

Eplucher et couper les navets en petits morceaux. Hacher le piment oiseau.

Dans une cocotte, faire chauffer 1 filet d'huile. Saisir le poulet 3min à feu vif de chaque côté. Verser la marinade sur le poulet, ajouter les navets, les bouillon cubes, couvrir d'eau à hauteur et laisser mijoter 40min à couvert en mélangeant de temps en temps.

Faire de la semoule à côté. Saler, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive et bien égrainer à la fourchette.

Servir le poulet yassa avec les graines de couscous. Déguster.