

TITRE: Poulet Yassa avec Alloco



Description

Le Poulet Yassa est un plat traditionnel sénégalais composé de poulet mariné dans une préparation à base de citron et d'oignon, puis cuit jusqu'à obtenir une tendreté savoureuse. Il est accompagné de l'Alloco, un plat populaire en Afrique de l'Ouest fait de bananes plantains frites, qui offre une touche sucrée et croustillante pour équilibrer les saveurs acidulées et épicées du Yassa. C'est un repas parfait pour une soirée exotique !

Ingrédients

- 400g de poulet coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 piment rouge (facultatif)
- 200g de nouilles de riz
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Instructions

Poulet Yassa:

1. Couper le poulet en morceaux de taille moyenne. Dans un grand bol, combiner le poulet, l'oignon, l'ail, les piments (si utilisés), les feuilles de laurier, le jus de citron, l'huile d'arachide, le sel et le poivre. Laisser mariner pendant au moins 2 heures ou toute la nuit pour plus de saveur.
2. Préchauffer une grande poêle ou un plat à paella à feu moyen-élevé. Retirer le poulet de la marinade (réserver la marinade) et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés.
3. Ajouter la marinade réservée dans la poêle avec le poulet. Réduire le feu à moyen-doux, couvrir et laisser mijoter pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Alloco:

4. Au moment de servir, préparer l'allico. Éplucher les bananes plantains et les couper en tranches épaisses.
5. Chauffer une grande quantité d'huile de friture dans une poêle à feu moyen-élevé. Faire frire les tranches de banane jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
6. Égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de sel. Servir le yassa de poulet avec l'allico à côté.