

POULET BRAISE (pour 4 personnes):



Préparation	Cuisson
2 h	40 min

Ingrédients :

- 4 Cuisses de poulet
- 1 Oignon
- 5 Gousses d'ail
- 1 Cuillère à café moutarde
- 1 Bouillon-cube
- 1 Jus de citron
- 1 Cuillère à soupe de gimgembre
- 1 Cuillère à café de poivre
- 1 Cuillère à café de piment
- 500 ml de lait de coco (facultatif)
- Sel

Préparation :

- Dans un robot, mettre l'oignon, le gimgembre et les gousses d'ails jusqu'a obtenir une pâte homogène.
- Transférer la pâte dans un plat et ajouter le bouillon-cube, le piment, le poivre, le sel, mélanger.
- Ajouter le jus de citron et le lait de coco. Incorporer les cuisse de poulet et laissé mariné 1 heure.
- Allumer le barbecue et régalez-vous.