

Poulet combawa



6 personnes



25 minutes



Moyen

Ingrédients

- un poulet
- 2 oignons
- 4 tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 combawa
- un peu de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- sel, thym

Préparation

Coupez le poulet en morceaux.

Préparez les différents ingrédients : émincez les oignons, les tomates et le zeste du combawa ; épluchez l'ail.

Faites revenir à feu moyen les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les oignons, remuez et laissez revenir. Quand les oignons sont caramélisés ajoutez les tomates, les dés de gingembre et remuez. Quand le tout commence à faire une sauce ajoutez l'ail écrasé, le thym et le sel.

Laissez revenir un peu puis ajoutez le combawa, mélangez, recouvrez d'un peu d'eau et mettez le curcuma.

Laissez cuire pendant 40 minutes environ tout en retournant les morceaux pour qu'ils s'imprègnent bien de la sauce, il faut que la sauce ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse.

Servez avec du riz thaï et des achards.