Poulet

Poulet à l'arachide

1h05	10 min	55 min	0	493
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher et émincer les oignons.
2. Couper le poulet en morceaux.
3. Il est possible d'utiliser des cuisses ou des pilons de poulet à la place d'un poulet entier.
4. Diluer la pâte d'arachide avec un peu d'eau chaude dans un bol.
5. Émincer les piments.

Étape 2

Cuisson du poulet

1. Faire revenir les morceaux de poulet dans une marmite avec l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Ajouter les oignons et faire cuire pendant encore 5 minutes.
3. Ajouter les tomates pelées, les piments, la pâte d'arachide et un petit verre d'eau. Saler et poivrer.
4. Laisser mijoter à mi-couvert sur feu doux pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le poulet

- 1.4 kg **Poulet(s)**
- 2 **Oignon(s)**
- 400 g **Tomate(s) concassée(s)**
- 4 c. à soupe **Pâte d'arachide**
- 2 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 2 **Piment(s)**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Étape 3

Dressage

1. Après 45 minutes de cuisson, débarrasser le poulet à l'arachide dans des assiettes de service.
2. Servir très chaud avec du riz basmati.