Poulet

Bougna (spécialité calédonienne)

1h45	30 min	1h15	0	655
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bougna

- 4 **Cuisse(s) de poulet**
- 1 **Patate(s) douce(s)**
- 250 g **Igname(s)**
- 250 g **Taro**
- 2 **Banane(s)**
- 3 **Tomate(s)**
- 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 2 branche(s) **Persil frisé**
- 80 cl **Lait de coco**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

- 2 **Feuille(s) de bananier**

Étape 1

Préparation des légumes

1. Peler les patates douces, les ignames et les taros à l'aide d'un économe.
2. Couper les légumes en tronçons d'environ 3 centimètres d'épaisseur.
3. Peler les bananes et les laisser entières.
4. Couper les tomates en quartiers.
5. Emincer les oignons nouveaux et hacher le persil.

Étape 2

Cuisson du bougna

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Chauffer les feuilles de bananier avec un chalumeau pour les assouplir et faire ressortir leur huile essentielle, ce qui parfumera le plat.
3. Il est possible d'effectuer cette opération au-dessus de la flamme d'une gazinière.
4. Tapisser le fond d'une cocotte avec les feuilles de bananier, en les faisant dépasser largement.
5. Déposer au fond les morceaux de patate douce,

d'igname et de taro. Saler et poivrer.

6 Recouvrir avec les cuisses de poulet, le persil, les tomates, les bananes et les oignons nouveaux. Saler et poivrer à nouveau.

7 Verser le lait de coco, rabattre les feuilles de bananier vers le centre.

8 Fermer la cocotte avec un couvercle et enfourner pendant 1h15.

Étape 3

Dressage

1 Servir le bougna directement dans la cocotte pour une présentation conviviale.