



## Poulet Attiéké



**1h20** **15 min** **35 min** **30 min** **663**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le poulet

4 **Cuisse(s) de poulet**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
50 g **Gingembre frais**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
3 c. à soupe **Huile  
d'arachide**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour l'attiéké

250 g **Semoule de manioc**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

4 **Tomate(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
0.5 botte(s) **Ciboulette**

### Étape 1

#### Préparation du poulet

- 1 Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Peler le gingembre à l'aide d'un économe puis le râper à l'aide d'une râpe.
- 3 Extraire le jus du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Mettre les cuisses de poulet dans un saladier. Ajouter l'ail écrasé, le gingembre râpé, le jus de citron vert et l'huile. Saler et poivrer, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Recouvrir de film alimentaire et laisser mariner au frais pendant 30 minutes.
- 6 Faire chauffer un grill sur feu vif. Faire dorer les cuisses de poulet pendant environ 15 à 20 minutes sur chaque côté en les retournant de temps en temps à l'aide de pinces de cuisine.

### Étape 2

#### Préparation de l'attiéké

- 1 Mettre la semoule de manioc dans un saladier et l'égrainer à l'aide d'une fourchette.

- 2 Verser la semoule dans un cuit-vapeur, faire cuire pendant 15 minutes.
- 3 Transvaser la semoule dans un saladier, l'assaisonner de sel et verser l'huile d'olive.
- 4 Recouvrir de papier aluminium et réserver au chaud.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Couper les tomates et l'oignon en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Ciseler la ciboulette et couper le citron vert en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Dresser la semoule de manioc dans des assiettes individuelles. Disposer un lit de tomates et d'oignons, puis déposer les cuisses de poulet.
- 4 Parsemer de ciboulette puis décorer les assiettes avec les quartiers de citron vert. Déguster bien chaud.