

# YASSA AU POULET

## Recette de Aissatout et Moussa

### Ingrédients



- 1 cuisse ou autre morceau de poulet
- 1/3 de poivron rouge
- 1/3 de poivron vert
- 1/3 de poivron jaune
- 2 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 échalotte
- 1 petite carotte
- Olives vertes dénoyautées
- 1/2 citron jaune
- 1 cuillère de moutarde
- 1/2 bouillon cube de volaille
- 1 piment rouge fort (pour ceux qui aiment)
- Riz

### Recette

- Éplucher oignons, échalottes, ail
- Laver et épépiner les poivrons
- Cuisson du poulet : Mettre une grande quantité d'huile dans un faitout, la faire chauffer et plonger le poulet dedans.
- Retourner de temps en temps les morceaux de poulet
- Pendant que le poulet dore, couper en morceaux les oignons, les échalotes, l'ail, les poivrons, les carottes
- Quand les morceaux de poulet sont bien dorés, les retirer du faitout et les mettre de côté
- Retirer un peu d'huile avant de faire revenir les oignons
- Plonger les oignons dans le faitout et les faire cuire pendant 5 minutes environ en remuant de temps en temps
- Ajouter les carottes et remuer
- Presser le citron
- Saler, poivrer
- Ajouter le bouillon cube et remuer, la moutarde et remuer, le jus de citron et remuer
- Ajouter les poivrons et remuer
- Si vous aimez, ajouter le piment en entier sans l'ouvrir et ne le laisser pas trop longtemps
- Laisser mijoter en baissant un peu le feu environ 10 minutes
- Retirer le piment
- Remettre le poulet dans le faitout, remuer et couvrir
- Laisser mijoter environ 1/2 heure en remuant de temps en temps et en surveillant