
RECETTE POULET AU YASSA

Ingrédients

- 1 poulet
 - 5 gros oignons
 - 3 citrons
 - du poivre ou du piment
 - huile de palme
-



Préparation

- Préparer le poulet ; le faire tremper dans une marinade avec les citrons pressés mélangés avec les oignons hachés salés et pimentés.
- Laisser mariner la viande pendant au moins une heure en l'arrosant de temps en temps.
- Dans une cocotte, mettre ½ louche d'huile, la faire blanchir. Y faire revenir le poulet et les oignons. Ajouter le jus de citron, saler, pimenter selon le goût. Ajouter autant d'eau que de jus de citron.
- Couvrir la casserole et laisser cuire à feu doux pendant 2 heures environ. Servir chaud avec du riz cuit à l'eau.