

## Poulet Rumpah

Le *Poulet Rumpah* est longtemps resté oublié dans mes livres de recettes avant de ressortir sur les fourneaux de ma cuisinière, peut-être parce que celle qui m'a livré ce délicieux secret culinaire de sud-est asiatique a disparu trop tôt, trop jeune... Cependant, j'ai la conviction que par les recettes de cuisine, on transmet un peu de soi aux autres, même à travers le temps et l'absence... Cette recette est donc un hommage à mon amie chinoise Chee Suan et à sa mère, un petit bout de femme aux lunettes rondes, au caractère trempé. Elles m'ont ouvert les portes de la Malaisie chinoise, et m'ont permis d'assimiler le choc culturel orient-occident avec beaucoup de naturel...

### Ingrédients pour 4 personnes environ

6 morceaux de poulet  
sauce soja  
1 cuiller à café de 4 épices  
2 cuillers à café de sucre non raffiné ou 1 cuiller à café de sucre brun  
4 gousses d'ail pressées  
1 citron vert  
3 cm de gingembre frais râpé

### Préparation

1. Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients et y tremper le poulet pendant une demi-heure. Le poulet doit être totalement recouvert par la marinade.
2. Faire dorer dans une poêle chaude les morceaux de poulet de tous les côtés, puis rajouter la marinade et faire mijoter à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
5. Servir de avec du riz basmati ou une jardinière de légumes cuits à la vapeur.

**Selamat makan!**