

Poulet Yassa



Les effluves du poulet yassa qui mijote dans une casserole en terre cuite, me ramènent inmanquablement aux magiques baobabs de la Casamance, cette région du sud du Sénégal, avec ses villages dans la savane, là où courent les *poulets bicyclette**, affolés!

Ingrédients pour 6 personnes environ

1 poulet, si possible bicyclette*
4 citrons verts
3 gros oignons émincés
1 piment coupé en petits morceaux
vinaigre de cidre
huile d'arachide
coriandre fraîche
1 cuiller à soupe de poudre de curry
sel et poivre

Préparation

1. La veille, couper le poulet en plusieurs morceaux, poser sur une planche et battre pour ramollir la chair.
2. Dans un plat creux, mélanger sel, poivre, coriandre, curry et piment. Verser le jus des citrons et ajouter une quantité égale de vinaigre et d'huile. Dans cette marinade, faire tremper le poulet et les oignons émincés.
3. Le lendemain, sur feu vif, griller les morceaux de poulet pour leur faire prendre une belle couleur dorée.
4. Verser dans une casserole 4 ou 5 cuillers d'huile d'arachide. Quand elle est chaude, y jeter l'oignon mariné et faire cuire. Ajouter le restant de la marinade, puis les morceaux de poulet grillé et une petite quantité d'eau. Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.
5. Ce plat se sert traditionnellement avec du riz blanc, mais les graines de couscous à la vapeur sont une excellente alternative!

* Vous l'avez sans doute deviné, le poulet bicyclette est plutôt musclé (à force de courir dans les villages et devant les voitures) et donc coriace, raison pour laquelle on le fait mariner. Cette recette fonctionne cependant avec du "poulet commercial" et pourquoi pas avec du canard et même du poisson!