



## Poulet au tamarin

Cap sur le plus grand archipel du monde: l'Indonésie, avec une spécialité méconnue hors de ses frontières. Appréciez le mélange acidulé qui se marie délicieusement avec les épices!

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 cuisses de poulet
- 4 blancs de poulet
- 1/3 de pulpe de tamarin
- 2 cuillers de coriandre fraîche finement hâchée
- 1 cuiller à café de curcuma en poudre
- 2 gousses d'ail pressées
- 2 cuillers à café d'huile d'arachide
- 2 cuillers à café de piment d'Espelette
- 6 oignons chinois finement ciselés

### Préparation:

1. Faire bouillir le poulet à feu doux pendant 15 minutes ou faire cuire à la vapeur et laisser refroidir. Les morceaux ne doivent pas être totalement cuits, puisqu'il s'agit d'une pré-cuisson.
  2. Mélanger la sauce de tamarin, la coriandre, le curcuma et l'ail. Faire mariner le poulet dans ce mélange minimum pendant 2 heures et idéalement toute une nuit.
  3. Faire chauffer l'huile d'arachide, y frire le piment d'Espelette et les oignons pendant 3 minutes, puis réserver.
  4. Griller ou frire (suivant votre préférence) les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, puis servir accompagné du mélange piment d'Espelette-oignons.
- Note: comme garniture, vous pouvez servir avec du riz pilaf, des pommes de terres sautées, ou une jardinière de légumes sautées à l'huile d'arachide.

**Bon appétit!**