

ATTIÉKÉ

POULET FRIT

PAR SIREM ET MOUSSA

ORIGINE
COTE D'IVOIRE

INGRÉDIENTS

- 3 tomates
- 2 comcombres
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 3 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- gingembre
- persil
- huile
- 1 cube maggi africain
- 1 Kg de cuisse de poulet
- 500 gr d'attiéké

Recette

Prix unitaire : 2,15€

Prix pour 4 personnes : 8,60€

- 1 Comment par nettoyer le poulet à l'eau froide
- 2 Dans un récipient mélanger le persil, l'ail, le gingembre, oignons, piment, poivron vert couper en petits morceaux.
- 3 Ajouter le poulet avec la marinade puis faire mariner 30min
- 4 Porter à ébullition l'eau avec le cube maggi, puis y plonger le poulet pendant 20min (l'eau doit être à hauteur du poulet)
- 5 Egoutter le poulet puis dans une casserole faire frire le poulet 5min par côté.
- 6 Pour l'accompagnement couper les tomates et les concombres pour en faire des crudités
- 7 Pour l'attiéké, faite la gonfler dans 480mL l'eau bouillante pendant 10 min

Bonne dégustation !

Déguster l'attiéké
chaud avec le poulet
frit chaud et
l'accompagnement

