

Colombo de poulet

Une délicieuse recette qui me rappelle de bien beaux et bons souvenirs!

Pour : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

4 cuisses de poulet

100g de poudre de colombo

2 c à c de graines à roussir

Huile d'olive

Pommes de terre

1 aubergine

Thym, persil

Oignon, ail

Laisser mariner (1 à 2h voire plus) la viande avec la moitié de la poudre de colombo.

Faire revenir les graines à roussir dans une poêle quelques secondes.

Ajouter l'oignon et l'ail émincés et les faire revenir dans l'huile quelques minutes.

Ajouter le reste de la poudre à colombo, un peu d'eau et la viande.

On peut également rajouter des morceaux de pomme de terre et de l'aubergine.

Couvrir et laisser cuire 30min.

