

POULET AUX CACAHUETES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poulet coupé en morceaux ou 4 cuisses de poulet
- 250 grs de cacahuètes grillées décortiquées
- 2 grosses tomates
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de persil plat
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 30 cl de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- Sel & poivre moulu

Préparation :

Pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail.

Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés.

Réservez 2 cuillères à soupe de cacahuètes et mixez le reste en poudre.

Dans une cocotte, chauffez l'huile sur feu vif et faites dorer les morceaux de poulet sur toutes leurs faces, réservez-les sur une assiette.

Faites blondir les oignons et l'ail dans la cocotte.

Ajoutez les dés de tomates, le thym, le laurier, la poudre de cacahuètes, le bouillon et les morceaux de poulet. Puis salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter 45 minutes.

Déposez le poulet sur un plat.

Nappez de la sauce, décorez des cacahuètes réservées et du persil ciselé.

Servez chaud avec du riz.