

# POULET YASSA

**Préparation : 1h**

**cuisson : 2h**

**marinade : 4h**

**6 personnes :**

- 1/2 tasse fraîchement pressé le jus de citron
- 5 gros oignons émincés grossièrement
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- $\frac{1}{4}$  tasse de persil haché, 2 gousses d'ail
- 5 c.s. d'huile d'arachide
- 1 poulet , coupé en morceaux
- 1/2 tasse d'olives
- 5 c.s. de moutarde de Dijon
- 1 cube bouillon, herbes de Provence
  
- piment (facultatif)

1. Mettez le poulet préalablement rincé dans un récipient ajoutez-y la moutarde, les herbes de Provence le bouillon, le sel, le poivre, le persil et les oignons coupés coupés en tranches épaisses.
2. Mélangez bien le tout ajoutez ensuite le jus de citron et bien mélanger (vous pouvez le faire la veille).
3. Couvrez et laissez mariner 4 h
4. Égouttez tous les morceaux de poulet et les faire dorer au four sur le grill des 2 côtés ne pas laisser cuire, vérifiez et retirez dès que les morceaux de poulets sont dorés.
5. Mettez le poulet dans une casserole épaisse et ajoutez-y les oignons et la marinade, les olives. Mettez juste un peu d'eau pour rincer le récipient de la marinade et l'ajouter au poulet (éviter de mettre bcp d'eau) Ajoutez le piment (facultatif) et rectifier l'assaisonnement à votre convenance.
6. Laissez mijoter à feu doux 30-40 mn remuez de temps en temps et doucement pour éviter de casser les morceaux de

poulets.

7. Servir sur du riz blanc