

Mafé au poulet fumé



Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet fumé
- 3 oignons hachés
- 3 tomates coupées en dés
- 2 c à s de pâte d'arachide appelée aussi beurre de cacahuètes
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 50 cl d'eau chaude
- Un peu d'huile
- 2 pincées de piment de Cayenne

Faire revenir dans une sauteuse, les oignons dans un peu d'huile jusqu'à légère coloration, ajouter après avoir diminué le feu, la pâte d'arachide et faire fondre à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Lorsque la pâte d'arachide est fondue ajouter les tomates coupées en dés et remuer.

Parsemer 2 cubes de bouillon de volaille émiettés et mettre 50 cl d'eau chaude. Ajouter les pincées de Cayenne. Augmenter le feu pour amener à ébullition et ajouter le poulet coupé en morceaux. Laisser mijoter à couvert 10 mn environ. Vérifier l'assaisonnement. Servir bien chaud avec du riz.

J'ai rajouté au dernier moment des cacahuètes dans le riz pour donner du croquant et du persil pour la couleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>