



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 2 poulets de 1,2 kg
- 3 courgettes
- 2 c. à s. de poudre à colombo
- 2 c. à s. de massalè
- 4 gros oignons
- 3 c. à s. d'huile
- 10 cives
- 4 branches de persil
- 5 citrons verts
- 8 gousses d'ail

Préparation

- Frotter les poulets de toutes parts avec 1 citron coupé en deux puis les rincer rapidement sous l'eau froide puis les éponger à l'aide de papier absorbant.
- Découper les poulets en morceaux, les arroser d'une cuillère à soupe de poudre à colombo, ajouter une cuillère à café de sel et le jus d'1 citron, laisser le poulet mariner le temps de continuer votre préparation.
- Peler l'oignon, le couper en tout petits morceaux, peler l'ail et effiler 3 gousses. Dans une cocotte, faire revenir le hachis d'oignon et l'ail effilé dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Enlever les herbes de la cocotte et réserver.
- Saisir rapidement les morceaux de poulet dans la cocotte sans les laisser dorer.
- Laver les courgettes, les couper en morceaux, les ajouter dans la cocotte avec le mélange d'oignons et d'ail. Délayer la poudre à colombo et le massalè dans un bol d'eau chaude, peler les cives, les laver, les nouer avec le persil, verser le tout dans la cocotte, ajouter 20 cl d'eau et faire cuire à feu doux durant 30 minutes.
- *Les courgettes rendent de l'eau aussi il est préférable de surveiller la cuisson et de ne rajouter de l'eau que si nécessaire afin de ne pas « noyer » vos morceaux de poulet.*
- Au bout de 30 minutes de cuisson, mettre le piment entier (avec son pédoncule et parfaitement intact) dans la cocotte et poursuivre la cuisson toujours à feu doux durant 15 minutes encore.
- Ecraser l'ail au presse ail dans un bol, ajouter le jus de 3 citrons et 3 cuillères à soupe d'huile, fouetter bien le tout, verser cette préparation dans la cocotte, laisser prendre deux gros bouillons, stopper la cuisson et servir votre colombo chaud accompagné de riz blanc.