



POULET YASSA HALAL

Recette 1

Préparation

- 01** Préparez la marinade citronnée : mélangez le jus de citron, l'ail écrasé, la moutarde et les oignons émincés. Faites mariner le poulet halal pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 02** Faites revenir les oignons et les piments dans l'huile jusqu'à dorure. Ajoutez le poulet mariné et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes, en remuant régulièrement pour une cuisson lente et savoureuse.
- 03** Goûtez et ajustez l'équilibre entre l'acidité du citron et le piquant des épices. Servez chaud avec du riz blanc ou du couscous. Garnissez de persil frais pour la touche finale.