



COLOMBO DE POULET

Pour 4 personnes

600 gr de poulet

3 gousses d'ail

1/2 cuillère à café de cumin

50 gr de raisins secs

2 yaourts brassés

400 gr d'ananas en morceaux

2 cuillères à café de poudre de colombo

1 clou de girofle

50 gr de noix de coco en poudre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette

- Couper le poulet en morceaux et le faire dorer dans une cocotte avec l'huile, ajouter les épices et les gousses d'ail écrasées.
- Ajouter 30 cl d'eau, mélanger et laisser mijoter 25 minutes à couvert.
- Ajouter l'ananas, la noix de coco, les raisins et laisser mijoter 20 minutes à couvert.
- Hors du feu, ajouter les yaourts, mélanger bien.
- Verser dans le plat de service en parsemant de coriandre.