



Myriam & Tiffany nous font découvrir



Le Poulet Yassa



Ingédients pour 10 personnes

- 🌀 2,5 kg de Filets de Poulet
- 🌀 1 Oignon jaune
- 🌀 100 g de Moutarde forte
- 🌀 Epices Yassa (ou mélange de Cumin, Coriandre, Curry, Curcuma, Gingembre à raison de 1g de chaque)
- 🌀 500 g de Poivrons Rouges
- 🌀 3 Citrons
- 🌀 Persil



🌀 *La veille, préparez la marinade :*

- *Coupez les poivrons en dés*
- *Pressez les Citrons*
- *Mélangez le jus des Citrons, Poivrons & Epices*
- *Dans un plat à rôtir, disposez les Filets de Poulet et recouvrez de la Marinade*

🌀 *Le lendemain, préchauffez le four à 180° C*

🌀 *Coupez les Oignons en petits dés et les faites-les fondre à feu doux dans une casserole avec de l'Huile d'Olives*

🌀 *Enfournez le Poulet pendant environ 40 min, et rajoutez les Oignons dans le plat en fin de cuisson.*

Bon appétit !