

POULET SAUCE ARACHIDE



- 3 poulets
- 6 oignons
- 1 kg de carottes
- 1 chou
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 boîte de concentré de tomates
- 2 bouillons cubes
- 1 boîte de pâte d'arachide non sucrée.

Mettre la boîte de pâte d'arachides ouverte dans un bol d'eau bouillante et remuer pour qu'elle "fonde" et ne fasse pas de grumeaux.

Faire revenir la viande et les oignons hachés.

Ajouter les légumes en morceaux et la tomate.

Mettre du sel et des herbes.

Couvrir d'eau et laisser cuire à gros bouillons sans couvercle.

Ajouter le concentré et les bouillons cubes délayés dans du jus de cuisson.

Faire cuire 1/2h.

Ajouter la pâte d'arachides en mélangeant bien.

Faire cuire à feu vif pour éliminer l'eau, jusqu'à apparition d'huile d'arachide en surface (1/2h. environ).