

## Poulet Ã l'haÃtienne de Bianelle Surin



Ã

Ecouter puis choisir la bonne rÃ©ponse dans le texte Ã trous ci dessous !

Ã

Choisissez la bonne rÃ©ponse !

Poulet Ã l'haÃtienne de Bianelle SurinÃ

Temps de prÃ©paration: 15 min

Cuisson: 1 h 10

Attente: 2 h

Portions: 4 personnes

Ã

Ã

IngrÃ©dients

Ã 1 poulet de 1,5 kg

Â 1 lime, coupÃ© en deux

Â 1 citron, coupÃ© en deux

Â Sel et poivre

Â 30 ml (2 c. Ã soupe) de jus de citron

Â Trois Ã quatre ???

Â 30 ml (2 c. Ã soupe) de sauce piquante de marque Â« Matouk's Â»

Â

Remarque!

La sauce Â« Matouk's Â» est surtout vendue dans les Ã©piceries haÃ¯tiennes et dans certains supermarchÃ©s. On peut la remplacer par une autre sauce aux piments forts comme de la tabasco ou du sambal oelek.

Â Deux ??? Ã©mincÃ©es

Â Deux branches de persil, ???Â

Â 30 ml (2 c. Ã soupe) de pÃ¢te de tomates

Â 1 noix de beurre

Â Un ??? moyen

Â 180 ml (3/4 tasse) d'eau

Â 60 ml (1/4 tasse) d'huile vÃ©gÃ©tale

Â

PrÃ©paration

1. DÃ©couper le poulet en morceaux.

2. En retirer la ??? . Dans un grand bol, frotter le poulet avec le jus du citron ou de la lime. ???Â Ã l'eau, puis jeter l'eau.

3. Remettre le poulet dans le bol et mÃ©langer avec le sel, le poivre, le jus de citron, les clous de girofle, la sauce piquante, les gousses d'ail, le persil et mÃ©langer. Laisser reposer 2 heures au rÃ©frigÃ©rateur.

4. Dans un bol, mÃ©langer la pÃ¢te de tomates et l'eau.

5. Dans une poêle, chauffer l'huile. Faire dorer les morceaux de poulet à feu moyen. Retirer la marinade. Ajouter l'oignon et bien mélanger.
  6. Ajouter la marinade au mélange de pâte de tomates. Verser sur le poulet.
  7. Ajouter une noix de beurre. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 1 heure. Rectifier l'assaisonnement et accompagner de riz.
- À Bon appétit !

1 -

[oignons] [carottes] [clous de girofle]

2 -

[persil] [romarin] [gousses d'ail]

3 -

[en gros morceaux] [finement coupés] [en tranches épaisses]

4 -

[oignon] [ail] [gingembre]

5 -

[graisse] [peau] [plume]

6 -

[Rincer] [Appuyer] [Laisser]

7 -

[bouilloire] [casserole] [cocotte]

8 -

[température tiède] [ébullition] [température froide]

9 -

[sauce] [arrangement] [assaisonnement]

## **Poulet À l'haïtienne de Bianelle Surin**

- 1 - [clous de girofle]
- 2 - [gousses d'ail]
- 3 - [finement coupées]
- 4 - [oignon]
- 5 - [peau]
- 6 - [Rincer]
- 7 - [cocotte]
- 8 - [Ébullition]
- 9 - [assaisonnement]