



ECHANGE CULINAIRE DU 3 OCTOBRE 2008

YASSA AU POULET

offre de Michèle

Préparation : 15 mn - Marinade : 1 h - Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

2 poulets
3 filets d'oignons
1 l. de jus de citron ou 2 gros citrons
500 g. de riz
3 bouillons de poulet
1 bocal d'olives dénoyautées
1 pot de moutarde
1 l. d'huile
Sel

1. Dans un grand récipient, mettre le poulet découpé et lavé, ensuite émincer les oignons, vider le bocal d'olives sur les oignons et le poulet, ajouter le jus de citron ($\frac{1}{4}$) et $\frac{3}{4}$ du pot de moutarde forte puis réduire en poudre les 3 bouillons de poulet sur le mélange et touiller. Laisser mariner 1 heure.
2. Enlever le poulet des ingrédients qui l'entourent. Mettre l'huile à chauffer dans un faitout, y faire revenir les morceaux de poulet puis les déposer dans une assiette pour faire frire les oignons à leur tour. Remettre le poulet; le jus du citron, la moutarde et tous les ingrédients de préparation.
3. Attendre la cuisson sagement; en surveillant, avant de déguster avec le riz.



ECHANGE CULINAIRE DU 3 OCTOBRE 2008 (suite)

GÂTEAU A L'ANANAS

offre de Claude

Ingrédients :

Une boîte d'ananas au sirop (10 tranches)
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine
un sachet de levure chimique
2 œufs
1 bouchon de rhum ambré
7 morceaux de sucre et un peu d'eau

Matériel :

1 moule à manquer

Réalisation de la pâte

Sortez le beurre du réfrigérateur une demie heure avant de l'utiliser. Battez le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade claire et bien souple. Mélangez la levure à la farine et incorporez les progressivement à la pâte en alternant avec les œufs entiers. Vous devez obtenir une pâte bien lisse. Aromatisez avec un bouchon de rhum ambré.

La garniture

Égouttez les ananas au sirop. Réservez 8 tranches pour la décoration du gâteau et coupez les 2 tranches restantes en petits morceaux dans la pâte à gâteau. Mouillez légèrement les 7 morceaux de sucre et mettez-les à fondre sur feu vif au fond de votre moule .

Laissez le sucre et l'eau bouillir et blondir jusqu'à l'obtention d'un caramel bien doré qui adhère bien au moule .

Dès que le caramel commence à se former, faites tourner le moule en prenant garde de ne pas vous brûler, de manière à ce que le caramel se répartisse bien au fond et sur toute la paroi du moule .

Posez les 8 tranches d'ananas sur le caramel de manière à former une fleur et versez la pâte par dessus.

Cuisson

Mettez au four à thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes.

Dès que la pâte est bien dorée et que la la lame d'un couteau ressort sèche, sortez le gâteau du four.

Démoulez à chaud avant que le caramel ne durcisse en refroidissant.