

Poulet mafé

Préparation de la recette : 50 min

Pour : 4 personnes

Liste des ingrédients :

- 200 g de beurre de cacahuètes
- 750g de poulet
- 1 boîte de tomates pelées ou de pulpe de tomates
- 2 cuillères à café de concentré de tomates
- 2 oignons
- 1/2 citron
- huile d'olive



Epices :

- 1 cuillère à café de mélange d'[épices chili](#) (en réalité il n'y a pas une épice en particulier à utiliser, on prendra une épice piquante au choix, ou [des piments](#))

Préparation de la recette :

- Émincez finement les oignons.
- Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle et mettez la viande et les oignons à cuire à feu moyen. Passez à feu doux quand les oignons deviennent colorés, puis couvrez.
- Ajoutez la boîte de tomates pelées, le concentré de tomates et les épices (chili ici donc). Mélanger l'ensemble et laissez cuire à couvert pendant 10 min. Si ça accroche, ajoutez un peu d'eau.
- Intégrez ensuite le beurre de cacahuètes et pressez le citron, mélangez bien l'ensemble. Vous pouvez, suivant la texture souhaitée (plus ou moins épaisse), jouer avec un peu d'eau.
- Prolongez la cuisson 5 min et c'est prêt !

C'est un plat typiquement africain, assez lourd à digérer mais délicieux ! Nombreux sont ceux qui sont surpris de cuisiner à la cacahuète, mais le goût du plat n'a rien à voir avec ce qu'on pourrait penser, à essayer d'urgence !