



B A B A L I

## Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



### Colombo de poulet

#### *Pour 4 personnes*

200 gr de blanc de poulets coupé en cubes  
Jus d'un citron,  
5 gr de cumin,  
2 clous de girofle,  
1 cives,  
persil, thym,  
1/2 piments de Cayenne,  
10 gr de colombo,  
60 gr de pâte massalé préparée,  
1 petites papayes vertes,  
1 petite aubergine



Mettre les dés de poulet dans un plat creux. Verser le jus de citron et recouvrir d'eau. Laisser mariner une vingtaine de minutes. Retirer la viande, l'égoutter et l'essuyer.

Piler au mortier le cumin et les clous de girofle. Mettre de côté 1 tiers du mélange.

Eplucher les cives et les découper en fines rondelles. Hacher le persil et le thym et le piment. Mettre de côté 1 tiers du mélange.

Couper les papayes en deux, enlever les graines et couper la chair en dés.

Couper l'aubergine en dés, saler, laisser dégorger quelques minutes. Essuyer le sel et sécher.

Faire revenir la viande dans de l'huile. Ajouter la poudre de colombo et les 2/3 de cumin et de clous de girofle. Faire mijoter brièvement à feu très doux.

Incorporer délicatement les 2/3 de persil, thym et piments ainsi que la pâte massalé. Recouvrir laisser mijoter à couvert à feu doux pendant 30 minutes.

Couleur Kémia



B A B A L I

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

## Colombo de poulet

Ajouter les papayes et l'aubergine. Faire mijoter 20 minutes de plus. Rajouter éventuellement de l'eau.

Faire chauffer le dernier tiers de cumin et de clous de girofle, de cive, persil, thym et piments, laisser brunir un instant puis ajouter cette préparation à la viande.

Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes et servir avec du riz.

Couleur Kémia