

POULET au CAMEL et À la CITRONNELLE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 4 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 20 min

Marinade une nuit

INGRÉDIENTS

• 4 escalopes de poulet (600g) • 3 tiges de citronnelle fraîche • 3 càs de sucre • 1 gros oignon • 4 gousses d'ail • 1 pointe de couteau de piment d'Espelette • 3 càc de Nuoc Nam • huile d'olive • sel, poivre • coriandre fraîche

RÉALISATION

Dans un grand plat, mélanger un peu de sel, du poivre, une gousse d'ail (pelée, dégermée et hachée), un bulbe de citronnelle haché, la sauce Nuoc Nam, 1 càs de sucre. Ajouter le poulet coupé en cubes, bien mélanger, filmer et réserver au frais une nuit (ou même 24h).

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile, jusqu'à ce qu'elle commence à grésiller. Baisser le feu, ajouter le reste de sucre et laisser cuire 2 minutes en remuant. Un sirop va se former, attention à ne pas le laisser brûler !

Incorporer au caramel les deux bulbes de citronnelle restant, préalablement hachés, l'oignon pelé et émincé finement, l'ail (pelé et dégermé) haché. cuire 1 à 2 minutes, le temps que tous les ingrédients deviennent bruns et parfumés. Remuer constamment.

Ajouter le poulet, laisser cuire sans remuer pendant 1 à 2 minutes. Retourner les morceaux de poulet pour les enrober et terminer leur cuisson dans la sauce. surveiller la cuisson, il doit toujours rester un peu de sauce sinon rajouter un peu d'eau (1 càs à la fois). Ajouter le piment d'Espelette et cuire encore 2 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres et que la sauce épaisse légèrement.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Saupoudrer de coriandre fraîche au moment de servir.