



Poulet Coca

Durée de préparation : env. 1 h

Ingrédients pour 4 portions :

1	Poulet entier
1 tubercule	Gingembre (de la taille d'un pouce), émincé
1 gousse	Ail, émincée
1	Poireau, coupé en rondelles d'un centimètre
0,3–0,5 dl	Sauce soja
1 litre	Coca
4 cosses	Chili rouge, finement hachées
4 C. à S.	Huile
1 C. à S.	Vinaigre
	Liant pour sauce
	Sel et poivre

Préparation :

1^{ère} étape

Placer le poulet dans une casserole. Emincer le gingembre et l'ail, et le rajouter au poulet. Mouiller d'abord avec la sauce soja, puis avec le coca. Amener le poulet à ébullition puis réduire le feu pour laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit cuit (env. 45 minutes).



Préparation :

2^{ème} étape

Hacher finement les chilis et mélanger à 4 cuillères à soupe d'huile et 1 de vinaigre, et rajouter le tout au poulet. Assaisonner de sel et de poivre.

3^{ème} étape

Sortir le poulet de la casserole après 45 minutes, et laisser refroidir un peu ; verser le jus de cuisson à travers une passoire dans une nouvelle casserole. Rectifier l'assaisonnement. Épaissir le jus avec le liant pour sauce. Détacher la viande de la carcasse et la remettre dans la sauce coca-gingembre en y additionnant les rondelles de poireau.

Conseil : servir de préférence avec du riz.