

Poulet au coca

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 1 boîte de lait de coca (pour cuisine, pas pour cocktail)
- 2 oignons
- 3 tomates
- 1 jus de citron vert
- 10g de cumin
- 2 doses de safran
- 5 gousses d'ail
- vinaigre
- sel et poivre
- huile

Assaisonner les cuisses de poulet avec l'ail écrasé, le poivre, le sel, le cumin et le safran. Verser un peu de vinaigre et laisser macérer 1 heure environ.

Faire dorer le poulet dans l'huile ; ajouter les oignons émincés, les tomates épépinées et coupées en dés puis arroser du jus de citron. Laisser mijoter 15 minutes puis verser le jus de macération.

Ajouter le lait de coca et laisser cuire à feu doux encore 30 minutes environ.

Accord met et vin :

Un Chirouble ou un Coteaux du Languedoc rouge.