## Poulet à l'haÃ-tienne de Bianelle Surin



Â

Ecouter puis choisir la bonne r $\tilde{A}$ ©ponse dans le texte  $\tilde{A}$  trous ci dessous !

Â

Choisissez la bonne réponse!

Poulet à l'haÃ-tienne de Bianelle SurinÂ

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 1 h 10

Attente: 2 h

Portions: 4 personnes

Â

Â

Ingrédients

1 poulet de 1,5 kg

1 lime, coupé en deux

1 citron, coupé en deux

Sel et poivre

30 ml (2 c. Ã soupe) de jus de citron

Trois à quatre ???

30 ml (2 c. à soupe) de sauce piquante de marque « Matouk's »

Â

Remarque!

La sauce « Matouk's » est surtout vendue dans les épiceries haÃ⁻tiennes et dans certains supermarchés. On peut la remplacer par une autre sauce aux piments forts comme de la tabasco ou du sambal oelek.

Deux ??? émincées

Deux branches de persil, ???Â

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates

1 noix de beurre

Un ??? moyen

180 ml (3/4 tasse) d'eau

60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale

Â

Préparation

- 1. Découper le poulet en morceaux.
- 2. En retirer la ??? . Dans un grand bol, frotter le poulet avec le jus du citron ou de la lime. ??? Ã l'eau, puis jeter l'eau.
- 3. Remettre le poulet dans le bol et mélanger avec le sel, le poivre, le jus de citron, les clous de girofle, la sauce piquante, les gousses d'ail, le persil et mélanger. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- 4. Dans un bol, mélanger la pâte de tomates et l'eau.
- 5. Dans une ???, chauffer l'huile. Faire dorer les morceaux de poulet égouttés. Réserver la marinade. Ajouter l'oignon et bien mélanger.

- 6. Ajouter la marinade au mélange de pâte de tomates. Verser sur le poulet.
- 7. Ajouter une noix de beurre. Porter  $\tilde{A}$  ???, couvrir et laisser mijoter  $\tilde{A}$  feu doux environ 1 heure. Rectifier l'??? $\hat{A}$  et accompagner de riz.

Â

Bon appétit!

1 -

[oignons] [carottes] [clous de girofle]

2 -

[persil] [romarin] [gousses d'ail]

3 -

[en gros morceaux] [finement coupées] [en tranches épaisses]

4 -

[oignon] [ail] [gingembre]

5 -

[graisse] [peau] [plume]

6 -

[Rincer] [Appuyer] [Laisser]

7 -

[bouilloire] [casserole] [cocotte]

8 -

[température tiÃ"de] [ébullition] [température froide]

9 -

[sauce] [arrangement] [assaisonnement]

## Poulet à l'haÃ-tienne de Bianelle Surin

- 1 [clous de girofle]
- 2 [gousses d'ail]
- 3 [finement coupées]
- 4 [oignon]
- 5 [peau]
- 6 [Rincer]
- 7 [cocotte]
- 8 [ébullition]
- 9 [assaisonnement]