



Poulet sauce cacahuète

Préparation et cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet (émincées)
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 généreuses càs de beurre de cacahuètes
- 3 càs de cacahuètes hachées
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs de sucre
- 1 boîte de pulpe de tomates (400g)
- huile végétale
- sel, poivre

Dans un faitout (en fonte, c'est l'idéal !), faire revenir à feu moyen l'oignon émincé et l'ail écrasé pendant environ 5 minutes. Réserver.

Ajouter un peu d'huile dans le faitout et faire revenir le poulet émincé à feu moyen. Lorsque le poulet est coloré, ajouter les oignons/ail, le jus de citron, le beurre de cacahuètes, le sucre, la pulpe de tomates. Saler et poivrer.

Laisser mijoter environ 10 minutes à découvert.

Servir avec du riz blanc et parsemer de cacahuètes concassées.