

KEDJENOU (Poulet mijoté)

Pays d'origine: Côte d'Ivoire

Le Kedjenou est un plat typiquement Ivoirien à base de poulet. C'est le fameux piment Adjoema qui donne ce goût spécifique au plat. Ce plat était à la base préparé par les Baoulés dans des canaris en terre cuite. En Côte d'Ivoire, cette sauce est servie avec de l'Attieké, également caractéristique de ce pays. Mais comme ce dernier ingrédient n'est pas facilement trouvable sur notre marché, on peut parfaitement le remplacer par du riz blanc.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 grand poulet en morceaux
- Huile d'arachide
- 4 grandes tomates (coupés en morceaux)
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate concentrée
- 1 gros oignon (coupé en morceaux)
- 1 gousse d'ail (hachée ou en petits morceaux)
- 1 cube maggi
- 2 feuilles de laurier
- 1 piment Adjoema
- 2 verre d'eau environ
- poivre et sel selon votre goût



Préparation

Dans une grande casserole, verser un peu d'huile d'arachide et faites roussir les morceaux de poulet.

Ensuite, incorporez les tomates, l'oignon, la purée de tomate concentrée, l'ail, les feuilles de laurier, le cube maggi, le sel, le poivre et le piment entier.

Puis versez sur le tout les deux verres d'eau et laissez mijoter le tout pendant environ 45 minutes.

Veillez à ne pas éclater le piment dans votre sauce sinon celle-ci sera beaucoup trop pimentée!

Servez le tout bien chaud accompagné de riz ou d'attieké.

"O gouablè oh" (*Bon appetit!*)