

Chicken Colombo

Ingredients :

Marinade :

- 2 garlic cloves, sliced
- 1 tablespoon Colombo powder
- 2 bay leaves, crumbled
- 1 tablespoon vinegar
- Juice of 2 limes
- 1 whole clove
- 1 jalapeño, sliced
- Salt and pepper

Recipe :

- 1 teaspoon each mustard, cumin, and fenugreek seeds
- 1 chicken, cut up
- 4 tablespoons Colombo powder
- 3 potates, cubed (or eggplant, zucchini, etc.)
- 1 large onion
- 5 green onions
- 2 garlic cloves, minced
- 2 whole bay leaves
- Parsley, thyme
- 2 tablespoons oil
- Salt and pepper

Prepare the marinade. Place all the ingredients in a bowl. Cut up the chicken, and place in the marinade. Marinate, refrigerated, at least 2 hours.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile ; y faire revenir les graines à roussir jusqu'à ce qu'elles crépitent comme des popcorns. Enlever les graines et les réserver. Faire réchauffer l'huile et y faire revenir les cives grossièrement hachées, l'oignon émincé, 1 branche de thym et 3 tiges de persil haché ainsi qu'une pincée de bois d'Inde. Ajouter les morceaux de poulet après avoir enlevé la marinade en la réservant. Faire roussir le poulet ; incorporer les 4 cuillerées à soupe de poudre de colombo, mouiller avec de l'eau à hauteur du poulet, saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire 20 mn à feu moyen. Éplucher les pommes de terre et les couper en petite cubes. Les ajouter au poulet. Poursuivre la cuisson de nouveau 20 mn.