

# Poulet Adobo

Pour **6 personnes**



Le poulet Adobo est un célèbre plat local d'une simplicité enfantine : faire mijoter des morceaux de poulet dans une préparation à base d'ail, de sauce soja et du vinaigre. Voilà !

## Ingrédients

- 70ml de sauce soja
- 130ml de vinaigre de cidre de pomme
- 6 gousses d'ail entières
- 1 oignon
- 1 c. à café de poivre noir entier
- 3 feuilles de laurier
- 6 hauts de cuisses de poulet ou de poitrines désossées

## Préparation

- Étape 1** Écraser grossièrement les gousses d'ail entières avec le plat d'un couteau et émincer l'oignon.
- Étape 2** Dans un grand poêlon, mélanger la sauce de soja, le vinaigre, l'ail, l'oignon, le poivre noir et les feuilles de laurier.
- Étape 3** Disposer les morceaux de poulet dans la sauce, la peau vers le bas. Amener le liquide à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 25 minutes. Retourner ensuite le poulet, couvrir et faire mijoter pendant 10 minutes supplémentaires.
- Étape 4** Retirer le couvercle de la casserole, puis augmenter le feu pour amener la sauce à ébullition. Tout en remuant de temps en temps et en arrosant le poulet avec la sauce, continuer à faire bouillir la sauce à découvert environ 8-10 minutes. La sauce va réduire et épaissir.

Servir avec du riz blanc parfumé (Basmati, Jasmin...), des légumes et/ou salade.

Approuvée et testée par la Coordonnatrice marketing!

Vous avez aimé la recette ?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Facebook.