

## SAVEURS DES CARAÏBES COLOMBO DE POULET À L'AUBERGINE ET À LA NOIX DE COCO

**Ce plat maghrébin s'allie à la perfection avec un Pinot Gris.**

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 1 heure

**Portions :** 4

- 2 bulbes de fenouil
- 2 petits citrons confits coupés en quartiers ou le jus et le zeste de 1 citron
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 poulet de 2 kg (4 ½ lb) coupé en 8 morceaux
- 2 oignons coupés en tranches épaisses
- 2 gousses d'ail écrasées
- 125 ml (1/2 t) d'eau
- 2 ml (½ c. à thé) de safran
- 1 bâton de cannelle ou 2 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais, pelé et haché
- 5 ml (1 c. à thé) de graines d'anis
- 250 ml (1 t) d'olives violettes ou vertes
- 5 ml (1 c. à thé) de ras-el-hanout ou épices à couscous
- Sel et poivre au goût



Laver et éponger le poulet. Dans un plat en verre peu profond ou un sac de congélation, déposer les morceaux de poulet, l'oignon haché, l'ail, la poudre de colombo, le jus et zeste de lime, le rhum et un filet d'huile. Couvrir et laisser macérer au réfrigérateur pendant 1 h.

Retirer les morceaux de poulet du contenant et réserver l'oignon haché. Faire chauffer une cocotte à feu moyen-fort, ajouter un filet d'huile et faire revenir les morceaux de poulet pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit doré. Ajouter l'oignon et poursuivre la cuisson 5 minutes. Retirer l'excédent de gras de cuisson.

Ajouter le lait de coco et les pommes de terre en dés, couvrir et cuire pendant 35 min à feu moyen. Ajouter l'aubergine et cuire 20 min de plus. Servir avec du riz.

**Poudre de colombo :** Il s'agit d'un mélange d'épices traditionnel des Antilles composé à la base de paprika, de coriandre, de cumin, d'anis étoilé, de clous de girofle, de graines de moutarde et de safran. On le trouve dans le rayon des épices des épiceries antillaises ou spécialisées.

