

POULET A LA MEXICAINE

Pour 4 personnes

Préparation 20 mn

Marinade 40 mn.

50 g de cacao en poudre
non sucré

1 piment fort

1 poulet de 1,300 kg

30 g de bouillon de poule

2 tomates

2 oignons

1 cuil. à soupe d'huile
d'arachide ou olive

1 cuil. à soupe d'amandes pilées

30 g de graines de sésame

1 cuil. à soupe de beurre de
cacahuètes

100 g de raisins secs

Sel, poivre

Découper le poulet en morceaux. Le **pocher** dans le bouillon pendant **20 mn**. Egoutter les morceaux et les **peler**. Conserver le bouillon.

Faire dorer les oignons émincés dans une poêle. Ajouter les tomates pelées et coupées en **quartiers**. Laisser cuire pendant **10 mn** à feu doux.

Verser dans une casserole et ajouter le bouillon, les amandes, le **cacao**, le beurre de cacahuètes, les raisins secs, le **piment**, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Passer au **mixer**.

Ajouter les morceaux de poulet. Faire cuire à feu doux pendant **10 mn**.

Servir le poulet **nappé** de sauce en le parsemant de graines de **sésame**.