

## CUISSE DE VOLAILLE COLOMBO

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **6 cuisses de poulet fermier,**
- **2 bonnes cuillères à soupes de poudre Colombo,**
- **1 cuillère à soupe de purée de piments d'Espelette,**
- **1 poivron,**
- **2 oignons,**
- **5 gousses d'ail,**
- **1 botte de ciboulette,**
- **1 branche de thym frais,**
- **1 citron,**
- **sel, poivre...**
- **(quelques petites pommes de terre, 2 courgettes) facultatif**

### Etapas de préparation

1. Faire revenir pour bien les dorer les cuisses de Poulet dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une noix de beurre doux et les gousses d'ail écrasées, à feu moyen...saler, poivrer.
2. Réserver dans un plat et maintenir le feu sous votre fait-tout.
3. Éplucher, couper les oignons grossièrement en morceaux et les faire fondre dans le fait-tout puis ajouter la cuillère à soupe de purée de piments d'Espelette, la ciboulette coupée, le thym, éplucher et couper le poivron, l'ajouter et bien remuer l'ensemble...
4. Ajouter les 2 bonnes cuillères à soupes de poudre Colombo, 1 bon verre d'eau, le jus du citron, bien remuer... couper en petits morceaux la peau de la moitié du citron, l'ajouter, saler, poivrer.
5. Disposer les cuisses de poulet dans le fait-tout, recouvrir d'eau, mettre un couvercle, cuire à feu doux durant 1 heure en surveillant...
6. Après 30 minutes de cuisson, ajouter les courgettes et pommes de terre coupées en morceaux et recouvrir...
7. Une fois cuit, mettre les légumes d'un côté, les cuisses de poulet de l'autre dans un grand plat pour un service familial... ou à l'assiette ! c'est un délice...

