

## **Le poulet à la pâte d'Arachide (ou Mafé poulet) façon Sounounou**

### Ingrédients :

- 1 à 3 pilons de poulet par personnes
- 2 gros oignons (pour 6 personnes)
- 1 boîte de coulis de tomate
- 200g de pâte d'arachide
- huile, eau, sel
- 1 cube de bouillon
- piments (si on le souhaite)
- ail

### Recette :

Rincer les pilons de poulet à l'eau, les saler et les faire revenir dans de l'huile. Les dorer légèrement puis les réserver.

Éplucher et émincer les oignons. Les faire cuire avec la sauce tomate dans une casserole avec le bouillon et du sel.

À côté, faire chauffer la pâte d'arachide avec de l'eau et de l'ail.

Après 10/15mn, ajouter le poulet à la sauce tomate/oignon et laisser à couvert pendant 10/15 mn en remuant régulièrement. Ajouter ensuite la pâte d'arachide et laisser mijoter 25 minutes en remuant régulièrement.

Servir avec du riz.