



## COLOMBO DE POULET

**La recette : (doublée) pour 6 à 8 personnes**

**4 oignons émincés - 8 gousses d'ail - 8 blancs de poulet - 3 càs d'huile d'olive - 1 grosse boîte de tomates pelées - 40cl lait de coco - 2 càc de poudre de colombo - 1 càc de curcuma - sel - poivre - 6 tranches d'ananas frais - 80g raisins blonds secs mis à tremper dans de l'eau chaude - QS zeste râpé de citron vert –**

**Dans une sauteuse verser l'huile d'olive, y faire dorer les oignons, les gousses d'ail émincées et les blancs de poulet coupés en gros cubes. Ajouter les tomates + le jus, le lait de coco, les épices, saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux à découvert 30minutes. 10 minutes avant la fin ajouter l'ananas coupé en morceaux et les raisins égouttés.**

**Servir avec du riz blanc et du zeste de citron vert râpé.**

\* si vous aimez, comme nous, servez du thé "["chandernagor"](#) de [Mariage Frères](#).. (plutôt qu'un verre de vin)