**Colombo de poulet**

* 1⁄2 oignon
* 1⁄2 gousse d'ail
* 1⁄2 aubergine
* 1⁄2 courgette
* 2 pomme de terre
* 1.5 c.à.s de thym
* 1 c.à.s de persil
* 1⁄2 c.à.s de piment de Cayenne ou 1 piment vert
* Jus de citron
* Poivre et sel
* 2 cuisses de poulet
* 1 c.à.s d'épices à colombo
* 7.5 cl de lait de coco

Pour la marinade :

* 2 gousses d'ail
* 1⁄2 c.à.s de vinaigre
* 1⁄2 c.à.c de coriandre
* 1⁄2 échalote
* 1⁄2 c.à.s d'épices à colombo

Ustensiles : une cocotte en fonte

Préparation : 10m Cuisson : 1h Temps total : 1 h

**ÉTAPE 1**

Préparer la marinade avec une échalote, 4 gousses d'ail écrasées, 1 [cuillère à soupe](https://www.marmiton.org/recettes/index/ustensile/cuillere-a-soupe) de vinaigre, 1 tasse d'eau, 1 cuillère à café de coriandre et 1 cuillère à soupe de Colombo.

**ÉTAPE 2**

La verser sur le poulet préalablement salé et poivré et laisser toute une nuit au réfrigérateur.

**ÉTAPE 3**

Dans une grande cocotte, faites revenir l'oignon émincé avec une gousse d'ail écrasée.

**ÉTAPE 4**

Ajouter le poulet le faire dorer sur toutes ses faces en ajoutant peu à peu le jus de macération.

**ÉTAPE 5**

Ajouter les pommes de terre, les aubergines et les courgettes coupées en gros cubes, le jus de citron, les herbes et le piment de Cayenne. Laisser cuire 15 minutes à couvert.

**ÉTAPE 6**

Incorporer le Colombo et bien mélanger. Laisser mijoter encore 15 min, toujours à couvert.

**ÉTAPE 7**

Verser le lait de coco et laisser cuire encore 5 minutes non couvert à feu moyen.

**ÉTAPE 8**

Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud avec du riz.