

Cocotte de poulet à la mangue



Ingrédients

- 4 Cuisses de poulet
- 1 Grosse mangue ferme
- 1 Oignon
- 4 Cm de gingembre frais
- 1 Citron vert
- 1 Petit bouquet de ciboulette
- 30 cl Bouillon de volaille
- 3 Petits piments secs
- 2 cuil. à soupe Huile
- 1 cuil. à soupe Miel
- Sel
- Poivre

Étapes de préparation

- Coupez les cuisses de poulet en deux. Dans une cocotte, faites-les dorer dans l'huile chaude avec l'oignon et le gingembre pelé et hachés. Salez, poivrez. Arrosez avec le bouillon et le miel, couvrez et laissez mijoter 25 min.
- Réservez les morceaux de poulet. Faites réduire le jus de moitié. Pendant ce temps, épluchez la mangue, prélevez la chair et coupez-la en cubes. Mettez-les dans la cocotte, ajoutez le poulet, le jus du citron et les piments. Réchauffez 5 min dans la sauce réduite. Parsemez de ciboulette ciselée et servez chaud avec du riz.