



## Poulet A La Sauce Salsa

Salsa Soslu Tavuk



8-10 morceaux de pilons de poulet  
1 cuillère à soupe de sauce de soja  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel  
Pour la sauce :  
5 tomates moyennes  
3 morceaux de poivron vert  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sucre  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel

- # Préparez la sauce en premier. Mettez dans la casserole, des tomates râpés, des piments coupé finement, des ails battues, du sucre, de l'huile d'olive, du sel et du poivre noir.
- # Placez la casserole à moyenne température. Faites cuire en mélangeant de temps en temps en regardant si l'eau diminue.
- # Pendant ce temps, sortez la peau du poulet. Faites quelques coup de coupure pour faciliter la cuisson.
- # Mettez dans une casserole creux, de l'huile d'olive, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les poulets en une rangée dans la casserole.
- # Faites cuire 10 minutes une face, puis 10 minutes l'autre face pour donner de la couleur.
- # Versez de la sauce soja puis saupoudrez du sel et du poivre noir.
- # Versez la sauce sur les poulets. Fermez la casserole.
- # Faites cuire à moyenne température pendant 20 minutes puis servez chaud.

**N-B; Vous pouvez utiliser un poulet séparé en petit morceau ou des ailes de poulet.**