

LE DORO WOT



12 morceaux de poulet
12 oeufs durs
2 boîtes de tomates concassées
6 oignons rouges hachés
1/3 de l. de vin rouge et 1/2l. d'eau
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café de sel
1 grosse cuillère à café de gingembre finement haché
6 graines de cardamome
3c à c. de columbo, 1c à c. de 4 épices, 2c à c. d'ail en poudre, 1c à c.
de paprika

Couper et essuyer les morceaux de poulet. Les badigeonner de jus de citron et saler. Faire reposer 30 minutes le poulet dans une pièce à température ambiante.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajouter les épices et l'ail. Remuer le tout délicatement. Laisser mijoter à feu doux 3 ou 4 minutes puis ajouter le poulet.

Ensuite, verser le vin l'eau et les tomates puis porter à ébullition.

Laisser mijoter à couvert à feu très doux pendant 30 mn.

Laisser refroidir. Faire réchauffer à couvert à feu doux pendant 30 minutes en ajoutant les œufs écalés. Ajouter le poivre.