

La recette de la semaine

→ Colombo de poulet Une recette de Max

Restaurant : *Chez Max, Paris*
 Temps de préparation : 1 h 45
 Coût moyen : 7 euros par personne
 Niveau de difficulté : assez facile

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 poulet de 1,2 kg coupé en huit morceaux
 6 gousses d'ail
 ½ piment
 4 pommes de terre
 1 aubergine
 1 courgette
 1 échalote émincée
 1 oignon émincé
 1 cuillère à café de coriandre en poudre
 1 cuillère à café d'anis en poudre
 2 cuillères à soupe de poudre à colombo
 2 cives hachées
 4 branches de persil
 1 branche de thym
 15 cl de lait de noix de coco
 1 jus d'1 citron
 vinaigre
 huile
 sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 - Laver les morceaux de poulet à l'eau vinaigrée, les égoutter et les assaisonner avec le sel, le poivre.
- 2 - Mettre à mariner pendant 1 heure, avec 4 gousses d'ail écrasées, le ½ piment, l'échalote et ½ cuillère à café de coriandre et d'anis en poudre dans un peu de vinaigre.
- 3 - Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte. Laisser blondir 1 gousse d'ail écrasée et le reste de coriandre et d'anis en poudre puis y faire dorer les morceaux de poulet.
- 5 - Arroser avec la marinade et un peu d'eau.
- 6 - Ajouter l'oignon, les cives et persil haché. Bien mélanger.
- 7 - Incorporer les pommes de terre pelées et divisées en deux, et l'aubergine et la courgette, lavées et coupées en morceaux. Verser à nouveau un peu d'eau.
- 8 - Laisser cuire pendant 15 minutes puis ajouter la poudre à colombo délayée dans un peu d'eau. Mélanger, laisser mijoter de nouveau pendant 15 minutes et verser le lait de noix de coco.
- 9 - Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron et la gousse d'ail écrasée restante. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

L'astuce du chef

Selon Max, cette recette n'est "pas très difficile à réaliser". Aux Antilles, on fait beaucoup macérer les produits. On y met du sel et du poivre, de la poudre à colombo, des oignons et du jus de citron", 24 heures à mariner et c'est prêt. Et bon !

Les pièges à éviter

"Il n'y a pas de piège dans cette recette", d'après le chef. "C'est simple, "tout est dans la poudre à colombo."

Une boisson pour l'accompagner

Max recommande un vin rouge, de préférence un bordeaux. "Le ti-punch, ce n'est que de temps en temps, parce que ce serait trop fort..."

Pour la petite histoire

Le colombo est le "plat national aux Antilles", explique Max. "Cette recette a été apportée dans les îles par les esclaves indiens de Calcutta, venus y travailler." Originaire de la Martinique, Max est arrivé en métropole en 1971 en maître-chauffeur. Et c'est en France qu'il a appris à maîtriser les recettes de son île, "pour pouvoir offrir ses services de traiteur puis de restaurateur". Deux ou trois fois dans l'année, il retourne à l'autre bout du monde pour rencontrer ses fournisseurs.