



## *Poulet du chef ananas-passion*

Plat pour 4 personnes– A épicer selon les goûts

- 1 petit poulet découpé en morceaux (ou 800g de filet de poulet en lamelles))
- 1 ananas frais ou une grosse boîte d'ananas au sirop léger
- 2 gousses d'ail, persil ciselé
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre blanc
- 2 cuillerées à soupe de **confiture d'ananas-passion**
- 2 cuillerées à soupe de rhum
- 10 cl d'eau
- 1 demie cuillerée à café de **pâte de piment cacahuète**, selon les goûts



Faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile d'arachide.

Salez. Ajoutez l'ail, le persil ciselé et une pincée de poivre blanc.

Versez la confiture d'ananas, le rhum et l'eau. Mélangez.

Laissez mijoter 20 mn.

Ajoutez l'ananas en morceaux et poursuivez la cuisson doucement 5mn.

Pour un plat bien relevé, prélevez dans une tasse un peu de sauce à la fin de la cuisson et ajoutez-y un peu de pâte de piment cacahuète que vous servirez à part.

Servez accompagné d'une purée de patates douces relevée de noix de muscade.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)