Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Antichucos à la panela et au poivre noir, tartare de tamarin

Ingrédients

Préparation

Laver et couper en lamelles 500 g de poulet et assaisonner de poivre noir. Dans un poêlon, mélanger 1 tasse d'eau et ½ tasse de « panela » jusqu'à dissolution. Amener à ébullition jusqu'à obtenir une caramélisation.
Ajouter un peu de bouillon afin d'éviter que la préparation ne brûle. Il doit se former une croûte brune mais pas noire. Réserver.

Emincer la ciboulette, le persil. hacher finement les câpres et les cornichons.

Préparer le tartare de tamarin en mélangeant : 15 cl de mayonnaise, 1 càs de ciboulette hachée, 1 càs de câpres hachés, 1 càs de persil haché, 1 càs de cornichons hachés et 2 càs de pâte de tamarin.

Mélanger tous les ingrédients et c'est prêt!

Commentaires

'panela' : bloc de sucre de canne de Colombie

Notes :