

Poulet au Coca (Chocolat à tous les étages)

pour 4-5 personnes :

2 oignons de taille moyenne
2 gousses d'ail
4 cuisses + hauts de cuisse de poulet
50 à 75 cl de coca cola (non light)
3 cuillère à soupe de sauce soja
1 petit morceau de gingembre frais
sel, poivre
persil

Couper le poulet : séparer les cuisses des hauts de cuisse. Dans une cocotte faire revenir les morceaux de poulet dans un filet d'huile à feu vif pour les faire bien dorer. Les retourner pour qu'ils soient grillés de chaque côté.

Retirer les morceaux de poulet. Les réserver et vider la graisse.

Dans la cocotte verser un filet d'huile et faire blondir les oignons émincés finement. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les morceaux de poulet. Ajouter la sauce soja, remuer. Ajouter le coca cola (le poulet doit être presque immergé) saler et poivrer et laisser 10 minutes à feu vif à découvert pour faire un peu réduire le liquide. Baisser le feu, ajouter l'ail écrasé, le gingembre râpé. Laisser cuire à feu doux à couvert pendant 30 à 40 minutes en retournant le poulet et en l'arrosant de sauce. Celle-ci doit devenir sirupeuse.

Lorsque la sauce a réduit, rectifier l'assaisonnement puis sortir les morceaux de poulet les placer dans un plat de service et les arroser de sauce. Parsemer de persil ciselé.

Servir avec du riz, des nouilles chinoises ou des galettes de pommes de terre.