

# Colombo de poulet

## Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 50 min

### Ingrédients :

- 8 pilons de poulet
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 boîte de pois chiches
- 8 morceaux d'ail avec la peau
- 1 sachet de poudre à colombo
- 1 c/ à soupe de farine
- huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation :

Lavez les poivrons et l'aubergine.

Faites dorer dans l'huile d'olive, d'une part les poivrons émincés en lanières, d'autre part l'aubergine puis réservez.

Faites dorer les pilons de poulet avec les morceaux d'ail dans l'huile d'olive.

Saupoudrez dès qu'ils sont dorés avec la farine, ajoutez les pois chiches, les poivrons caramélisés et l'aubergine dorée coupée en gros cubes.

Saupoudrez de la poudre à colombo, ajoutez 1,5 l d'eau.

Salez, poivrez et laissez cuire à petit feu 30 à 40 min.

Servez avec du riz, de la semoule, des pâtes ou des pommes de terre sautées.

