Adobo de poulet philippin au vinaigre et à l'ail

Le plat national des Philippines : du poulet mijoté dans le vinaigre, la sauce soja, l'ail et le laurier. Acidulé, salé et incroyablement fondant.

4 personnes	10 min préparation	40 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 900 g de cuisses de poulet
- 1 oignon
- 6 gousse d'ail
- 80 ml de vinaigre de riz
- 80 ml de sauce soja
- 150 ml d'eau
- 3 feuilles de laurier
- 1 c. à café de poivre en grains
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 15 g d'huile

Préparation

1. Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le vinaigre, la sauce soja, l'eau, le laurier, le poivre et le sucre.
4. Ajouter les cuisses de poulet dans le bol et le Varoma si besoin, puis mijoter.
   30 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Dorer les cuisses 3 minutes par face sous le gril du four, en les arrosant de sauce.
6. Servir avec du riz et le jus de cuisson réduit.

Le conseil de Tiha
Laisse mijoter sans couvercle les dix dernières minutes pour que le vinaigre perde son acidité vive.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, c'est encore meilleur réchauffé.