



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - **Lisez** la recette du Poulet Mafé et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 6 personnes :



ÉTAPE 1

Épluchez et émincez les 3 oignons dans un filet d'huile d'arachide. Faites-les colorer dans la cocotte.

ÉTAPE 2

Ajoutez 50 cl d'eau chaude, les 800 g de tomates et leur jus, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, les 2 cubes de bouillon de volaille. Mélangez et portez à ébullition.

ÉTAPE 3

Mélangez les 4 cuillères de beurre de cacahuètes avec une louche de bouillon de cuisson chaud dans un bol. Délayez et ajoutez dans la cocotte.

ÉTAPE 4

Ajoutez les morceaux de poulet et les 2 piments oiseaux. Couvrez et laissez cuire 20 min à frémissement.

ÉTAPE 5

Pendant ce temps, épluchez le kilo de patates douces et coupez-les en cubes.

Ajoutez-les dans la cocotte, couvrez et prolongez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.

Servez bien chaud.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mafé ou tiga dèguè na est un plat à base de pâte d'arachide originaire du Mali, notamment consommé par les peuples Mandingues du Mali. Pendant la colonisation, le plat fut popularisé dans le reste de l'Afrique subsaharienne notamment au Sénégal. Au Mali, « Tiga dèguè na » signifie « la sauce de pâte d'arachide ». Dans certains pays, comme le Sénégal, la Gambie, la Mauritanie ou le Burkina Faso, le mot désigne également le plat en lui-même, un plat à base de viande ou de poisson cuit dans une sauce au beurre de cacahuète et servi avec du riz. C'est le plat national du Mali.



2 - Notez les quantités pour 6 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 24 personnes :

INGRÉDIENTS	POULET	PATATES DOUCES	OIGNONS	TOMATES PELÉES CONCASSÉES	BEURRE DE CACAHUÈTES	PIMENTS OISEAU	CUBE BOUILLON VOLAILLE	CONCENTRÉ TOMATE	HUILE D'ARACHIDE
Pour 6 pers.									
Pour 24 pers.									

SOLUTIONS : Pour 6 personnes les ingrédients sont : 1 poulet entier, 1 kg de patates douces, 3 oignons, 800 g de tomates pelées, 4 cuillères à soupe de beurre de cacahètes, 2 piments oiseau, 2 cubes de bouillon de volaille, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, un filet d'huile d'arachide.
 Pour 24 personnes : 3 poulets entiers, 3 kg de patates douces, 9 oignons, 2400 g de tomates pelées, 12 cuillères à soupe de beurre de cacahètes, 6 piments oiseau, 6 cubes de bouillon de volaille, 3 cuillères à soupe de concentré de tomates, 3 filet d'huile d'arachide.