

Poulet a La Portugaise: Menu Pour Nerds

Adrian Kosmaczewski

2007-05-27

Aussi connu comme “Pollo a la Portuguesa”. Une typique recette argentine (oui oui, je vous assure).

Ingredients (pour 8 personnes)

- 3 poulets entiers
- 2 grandes boites de tomates pelees et coupees
- 1 oignon, 1 gousse d’ail
- 1 grande boite de petits pois
- 1.5 Kg de pommes de terre
- Sel, poivre, huile

Preparation

Vous devez lancer 3 threads d’execution:

1. Dans une grande casserole, faire revenir l’oignon et la gousse d’ail dans l’huile: y ajouter les tomates et faire cuire doucement (doucement j’ai dit)
2. Dans une autre casserole, faire bouillir les pommes de terre
3. Entretemps, couper les poulets en 4 et enlever la peau (celle du poulet, donc)

Maintenant, vous faites des `.join()` entre les threads:

- Faire cuire la viande du poulet dans la sauce tomate
- Servir le tout avec les pommes de terre (on peut aussi servir avec riz, polenta, pizza, pasteques a l’ail, empanadas de guacamole, essence sans plomb ou batteries dechargees, mais c’est moins bon)

Bon app!