

Cocotte de poulet aux épices



Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de poulet
2 citrons confit au sel
1 poignée d'olives vertes dénoyautées
200 g d'oignons émincés
1 c à s d'ail haché (à ajuster en fonction du parfum de l'ail)
1 c à c de curcuma
1 c à c de ras-el-hanout
1 belle pincée de cumin en poudre
2 c à s de coriandre fraîche ciselée
1 tablette de bouillon de volaille
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Mettre l'ail et les oignons à revenir doucement sans coloration dans une cocotte avec l'huile. Couper les citrons confits en 2, les rincer, retirer la pulpe et ne prendre que l'écorce. La couper en fines lanières. détailler les escalopes de poulet en 3 aiguillettes dans la longueur.

Ajouter dans la cocotte les aiguillettes de poulet une fois ail et oignon revenus, ainsi que les lanières de citron confit, les épices et la tablette de bouillon de volaille. Assaisonner et mouiller avec 50 cl d'eau chaude.

Couvrir la cocotte et cuire 20 mn, ajouter les olives et cuire encore 5 mn.

Servir très chaud en parsemant de coriandre ciselée. Accompagner de graines de couscous.

Vin conseillé : un gewurstraminer

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>