

Poulet aux olives, un plat qui fait voyager

RECETTES - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION: 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION:

15 MIN

TEMPS DE CUISSON:

37 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 gousses d'ail, écrasées
- 1 c. thé de paprika
- 1 c. thé de gingembre moulu
- 1/2 c. thé de cumin moulu
- 4 c. table d'huile d'olive
- 4 poitrines de poulet, coupées en dés
- 1 gros oignon jaune, haché
- 1 2/3 tasse de bouillon de poulet
- 1 poignée de persil, haché
- Une pincée de filaments de safran
- 1 tasse d'olives vertes dénoyautées ou plus au goût
- Le zeste d'un citron
- Le jus d'un demi-citron
- Sel et poivre au goût.

Préparation

- 1. Mélanger l'ail, le paprika, le gingembre et le cumin avec 3 c. soupe d'huile d'olive.
- 2. Mettre les morceaux de poulet dans un plat peu profond et faire mariner avec le mélange d'épices et d'huile pendant 3-4 heures.
- 3. Faire chauffer le reste de l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon 2-3 minutes.
- 4. Ajouter le poulet et la marinade et faire brunir légèrement le poulet.

- 5. Mettre le persil, le safran et le bouillon.
- 6. Faire cuire à feu doux pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
- 7. Retirer le poulet et le garder au chaud.
- 8. Ajouter les olives, le zeste et le jus de citron.
- 9. Saler et poivrer.
- 10. Porter à ébullition et faire bouillir à feu vif jusqu'à réduction de la sauce.
- 11. Verser sur le poulet.
- 12. Servir avec du riz ou du couscous.