



Elvea, L'Italie chez vous

Poulet à la sauce safran



Ingrédients pour 4 Personnes

1	poulet fermier
	huile d'olive
	sel
	poivre
1	pièce de gingembre (2cm)
2	oignon rouge
3	gousses d'ail
1	boîte de ELVEA Cubetti Arrabiata
2	cuillères à café de safran
1	bâton de cannelle
2	cuillères à café de curcuma
1	poignée de amandes décortiquées
1	poignée de raisins blancs sec
400	ml de lait de coco
1	cuillère à soupe de beurre
400	g de riz long grain
1	poignée de persil frais haché
1	piments rouge
1	piment jaune

Préparation

1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Détaillez le poulet pour récupérer les cuisses, les ailes et les blancs. Faites les revenir dans un rondau avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. La viande doit être juste colorée mais pas encore cuite.
3. Epluchez et coupez finement l'ail, les oignons et le gingembre.
4. Une fois que le poulet est coloré, sortez-le et réservez. Ajoutez l'ail, les oignons et le gingembre dans le même rondau et faites-les suer pour qu'ils récupèrent les sucs de cuisson de la viande. Ajoutez la boîte de tomates arrabiata et mélangez. Assaisonnez avec 1 c.à.c. de safran, 1 bâton de cannelle, 1 c.à.c. de curcuma en poudre. Ajoutez 1 poignée d'amandes blanches, 1 poignée de raisins blancs secs et mélangez. Terminez avec le lait de coco, du sel et du poivre.





Elvea, L'Italie chez vous

5. Ajoutez les morceaux de poulet au rondeau et mettez le tout au four à 220°C pendant 35 à 40 minutes.
6. Faites chauffer une cocotte avec 1 c.à.s. de beurre. Quand le beurre est mousseux, ajoutez le riz et faites le légèrement nacrer. Assaisonnez avec 1 c.à.c. de curcuma, 1 c.à.c. de safran, du sel, du poivre et mélangez. Mouillez avec 450 ml d'eau et faites cuire à couvert pendant 10 min à feu moyen.
7. Sortez le poulet du four.
8. Ciselez le persil frisé, coupez les piments en fines rondelles et réservez.
9. Dans un beau plat, mettez le riz d'un côté, le poulet et la sauce de l'autre et terminez par parsemer le persil et les piments pour la décoration.

Info recette: Loïc Van Impe

