

POULET AUX POIS CHICHES (recette espagnole)

Pour 4 personnes : 1 poulet de 1,5 kg découpé (ou plus facile , 8 pilons)

1 oignon haché

3 gousses d'ail écrasées

220 g de pois chiches mis à tremper une nuit et égouttés, mais j'ai préféré utiliser
2 boîtes de 500g chacune de pois chiches (la recette en tiendra compte)

50 cl de bouillon de volaille

5 cl de jus de citron

1 cuil. A café de curcuma moulu

5 cl d'huile d'olive

30 g d'amandes blanchies et grillées

1 cuil. à soupe de persil plat haché

4 poivrons rouges à peler et découper en lanières (facultatif)

1) Chauffez l'huile dans une sauteuse et faites fondre 3 mn à feu moyen l'oignon et le curcuma, mélangez . Ajoutez les morceaux de poulet et faites- les cuire 4 mn de chaque côté pour les faire dorer. Otez les morceaux de poulet et réservez.

2) Mélangez dans une casserole les pois chiches, le bouillon, le jus de citron et l'ail, portez à ébullition, puis baisser le feu et laissez mijoter 20 mn. Déposez le poulet sur les pois chiches et remettez à mijoter 20 mn de plus (j'ai laissé le poulet au-dessus pour qu'il ne se défasse pas). Salez et poivrez. Ajoutez les poivrons. Juste avant de servir, saupoudrez des amandes et du persil.

i Buen provecho !!

Le plus long pour moi a été de peler les poivrons, même si je les avais passés au four avant.

Si je ne compte pas cette opération, compter maximum 2 h pour préparer ce plat.