

Poulet à la Circassienne, cajou, noix de pin, amandes |

Recette pour 4 personnes

Description

Circassien, une partie de la population Turque, à ne pas confondre ici avec les habitants du cirque.

Une recette qui porte haut les couleurs et les goûts de cette région.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette soit avec des pilons de poulet ou tout simplement avec un poulet entier (cuisson au four). Évidemment le temps de cuisson ne sera pas le même.

Ingrédients

Poulet

- 600 Gr Poitrine de poulet
- 3 Cuil. à soupe Ghee
- 150 Gr Oignon blanc
- 150 Gr Poivron vert
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Feuille(s) Laurier
- 5 Grain(s) Cardamome
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Tasse(s) Coulis de tomates
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 1.50 Cuil. à thé Gingembre moulu
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Cuil. à thé 7 Épices d'Alep
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- 1.50 Litre(s) Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile végétale

Riz

- 250 Ml Riz au jasmin
- 2 Cuil. à soupe Amandes entières
- 2 Cuil. à soupe Noix de cajou
- 2 Cuil. à soupe Pignons de pin
- 2 Branche(s) Persil
- 400 Ml Eau

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et râpez la carotte.

Épluchez et écrasez les gousses d'ail.

Videz et coupez le poivron en lanières.

Épluchez et émincez l'oignon.

Mettre le riz à tremper dans une eau froide pendant 15 mn, l'égouttez longuement.

Réalisez le bouillon de poulet.

Dans une friteuse ou dans une poêle avec une bonne quantité d'huile végétale, faites frire les fruits secs pendant 1 à 2 minutes, les égoutter et les laisser sur un papier absorbant.

Poulet

Dans une sauteuse chaude avec du ghee, faites revenir les blancs de volaille, bien les colorer, les sortir, les réserver.

Dans la même sauteuse faites revenir les oignons et le poivron vert, salez.

Ajoutez l'ail, la feuille de laurier, cardamome et la carotte râpée, mélangez délicatement.

Ajoutez la pâte de tomate, laissez cuire en remuant, ajoutez le coulis de tomate, ainsi que les épices, portez à ébullition.

Ajoutez les poitrines de poulet, mouillez avec le bouillon de poulet à hauteur, portez à ébullition, baissez le feu pour la suite et couvrez la sauteuse (couvercle), laissez cuire 20 à 25 minutes.

Assurez-vous de la bonne cuisson du poulet., sortez le poulet.

Riz

Une fois que le poulet est sorti, versez le riz (égoutté) dans la sauteuse, assurez-vous que vous avez assez de liquide, sinon, mouillez à nouveau avec du bouillon de poulet (1 cm au dessus du riz).

Sur un feu doux (moyen), avec le couvercle à mi-couvert laissez cuire 15 minutes environ, assurez-vous de la bonne cuisson du riz.

Assaisonnez le tout à votre goût.

Montage

Émincez les poitrines de poulet, gardez-les au chaud.

Dans l'assiette de service, déposez le riz au centre, dessus les tranches de poitrine de poulet, arrosez de la sauce et parsemez de fruits secs frits sur la viande et le riz.

Finalisez avec quelques feuilles de persil plat ici et là.

Bon appétit!