

Ingrédients

Nombre de personnes

-

+

1 poulet de 1,5 kg coupé en 6 à 8 morceaux (ou 6 blancs de poulets)
ou du blanc de dinde



1 oignon, ou 2



1 gousse d'ail



25 g de pignons de pin



50 g d'amandes



1 cuillère à soupe de persil haché



4 pincées de safran en poudre, ou 10 à 15 filaments, à infuser dans une cuillère à soupe d'eau



3 cuillères à soupe d'huile d'olive



10 cl de vin blanc



Poivre



Sel



préparation

facile

temps total : 2 h

Préparation : 1 h

Cuisson : 1 h

Hacher l'oignon, l'ail, les amandes, les pignons, le persil.

Saler et poivrer les morceaux de poulets. Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Y faire dorer les morceaux de poulet pendant 15 min, puis réserver la cocotte hors du feu.

faire revenir l'oignon, jusqu'à coloration, ajouter l'ail poursuivre la cuisson 2 min. réserver.
torréfier à sec amande et pignon dans une poêle, sans les griller.

tout regrouper dans la cocotte, y ajouter un verre de vin blanc .
ajouter la décoction de safran 15 min avant de servir, mélanger.
Laisser mijoter pendant 1 h 15.

Accompagner d'un riz au safran.