

Riz Tomato-Safrané aux Poulet, Merguez et Coriandre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RIZ	200g
- FILET(S) DE POULET	380g
- MERGUEZ	4
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SAFRAN	1 capsule
- CURCUMA	1/2 c à café
- TOMATES PELEES	1 boite (240g)
- BOUILLON DE VOLAILLE	300 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les merguez en tronçons de ± 2 cm et ainsi que les filets de poulet.
- Emincez le poivron en lamelles.
- Pelez et hachez l'oignon et l'ail.
- Faites rissoler d'abord les merguez puis le poulet dans un faitout (haut avec couvercle). Salez et poivrez.
- Lorsque la viande est bien colorée, retirez-la.
- Faites ensuite revenir les oignons et l'ail hachés dans le même faitout. Ajoutez les lamelles de poivron et remuez.
- Ajoutez enfin le riz, attendre qu'il devienne translucide puis intégrez le safran et le curcuma.
- Mouillez alors avec les tomates pelées et le bouillon.
- Portez à ébullition. Salez et poivrez. Baissez le feu.
- Remplacez les morceaux de viande dans le faitout et laissez mijoter à couvert jusqu'à absorption de tout le liquide par le riz (soit ± 20 minutes). Ajoutez un peu d'eau si nécessaire (pas trop).
- En fin de cuisson, ajoutez la crème et laissez encore cuire quelques minutes en remuant.
- Servez avec de la coriandre fraîche ciselée.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.