

POULET PILAF AUX ÉPICES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	1.2 kg	- CANNELLE	1/2 c à café
- AMANDES ENTIÈRES	40g	- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (2
- OIGNON(S)	2	cubes	
- AIL EN POUDRE	un peu	- PETITS POIS	80g
- POIVRE NOIR	1 c à c en	- RAISINS SECS	40g (blancs)
grain		- OEUF(S)	3
- CURRY EN POUDRE	1 c à café	- CORIANDRE FRAIS	un peu
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café	- RIZ	500g
- LAURIER	2 feuilles	- SEL	
- CLOU(S) DE GIROFLE	5	- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les oignons.
- Coupez les blancs de poulet en morceaux.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir le poulet. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites dorer les amandes dans de l'huile. Réservez.
- Faites alors revenir les oignons et l'ail dans la poêle doucement. Ajoutez le poivre, le curry, le cumin, le laurier, les clous de girofle et la cannelle. Mélangez bien. Ajoutez alors le riz en veillant à bien l'enrober des épices.
- Mouillez du bouillon de volaille, ajoutez le poulet, salez et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 20 minutes.
- Faites cuire les œufs durs (12 minutes).
- Ajoutez enfin les petits pois et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Servez les pilaf garni de quartiers d'œufs durs, de coriandre et d'amandes grillées.

Remarque importante:

Cette préparation doit être réalisée MINUTE pour que celle-ci garde tout son moilleux.