

Poulet à l'Algérienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	800 g
- AIL EN POUDRE	8 c à café
- CANNELLE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- POIVRE DE CAYENNE	1/4 c à café
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- PERSIL	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- POIS CHICHES	150 g
- SEL	
- POIVRE	
- EAU	



Recette:

- Découpez les blancs de poulet en dés.
- Dans un petit récipient, mélangez les épices : l'ail en poudre, la cannelle, le paprika, poivre, poivre de Cayenne, muscade, cumin, gingembre et curry.
- Faites dorer les dés de poulet dans du beurre chaud. Ajoutez le mélange d'épices. Incorporez le concentré de tomates. Mélangez bien le tout et arrosez avec un peu d'eau.
- Laissez cuire 2 minutes
- Baissez le feu, ajoutez le pois chiches et laissez cuire doucement à couvert pendant 15 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Dressez la préparation et accompagnez de semoule.

Remarque:

La préparation des pois chiches : faites tremper les pois dans de l'eau froide pendant au moins 8 heures. Faites-les cuire ensuite environ 1h30 à 2 heures.