

Mijoté de Poulet, Saucisse et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	500g
- CHORIZO	125g
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	24 (cocktail)
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	30 cl
- COULIS DE TOMATES	30 cl
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- HARICOTS PRINCESSES	200g
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez le poulet en gros dés et le chorizo en rondelles.
- Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez la volaille. Salez et poivrez.
- Lorsque le poulet a pris couleur, ajoutez le chorizo.
- Remuez quelques instants, puis ajoutez le vin blanc, le cube de bouillon, le coulis de tomates, les haricots et l'ail.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Laissez prendre chaleur en mélangeant. Ajoutez finalement les saucisses de Francfort cocktail. Rectifiez l'assaisonnement.
- Transvasez le tout dans le tajine.
- Enfournez le tajine couvert pour 45-50 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec de la semoule.

