

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

POULET AU JUS D'ORANGE



Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 1 poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de pistils de safran
- 1 gros oignons
- 3 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 15 cl d'huile d'arachide
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de poivre noir
- Sel
- 40 cl de jus d'orange pressée ou 100% jus

Préparation :

Epluchez l'oignon, émincez-le finement. Nettoyez le poulet, coupez soigneusement le bout des pattes et l'extrémité des ailes puis coupez le poulet en quatre ou en morceaux selon votre préférence.

Dans un petit bol, mélangez des pistils de safran, 1 cuillère à soupe de la coriandre hachée, du sel et de l'ail haché. Arrosez avec 10 cl d'huile d'arachide. Avec vos mains, prenez un peu de sauce dans le bol et enduisez-en entièrement les morceaux de poulet.

Dans une grande marmite, mélangez les morceaux de poulet, oignons hachés, le reste de la coriandre hachée, sel, poivre, beurre, le reste d'huile, le gingembre en poudre, le curcuma et le mélange restant du bol. Faites cuire 15 min à découvert, en retournant plusieurs fois les morceaux de poulet dans la sauce.

Versez 40 cl de jus d'orange dans la marmite. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 40 min.

Prélevez les morceaux de poulet dans leur jus de cuisson, à l'aide d'une écumoire. Déposez-les dans un plat de service. Garnissez-les de sauce.

Ce poulet à l'orange s'accompagne à merveille de pommes grenailles sautées.