

Poulet au riz et à la marjolaine

Prép : 45 mn cuiss : 40 mn

Pour 8 pers



1 poulet de 2,5 kg. Coupé en morceaux
1 cuillerée à soupe de marjolaine fraîche
4 gousses d'ail
Sel, poivre
8 cuillerées à soupe d'huile
300 g. de riz long
4 oignons
4 poivrons verts coupés en dés
120 g. de jambon cru coupé en lanières
4 tomates pelées et concassées
1/2 l. de bouillon de poule
200 g. de petits pois frais
2 cuillerées à soupe de câpres
200 g. d'olives farcies aux pime
80 g. de parmesan râpé
2 poivrons rouge coupé en lanières.

Piler l'ail, la marjolaine et 1 cuillerée à café de sel. En enduire les morceaux de poulet, les faire colorer à l'huile d'olive Dans une marmite 15 minutes puis réserver.

Avec le reste d'huile, faire revenir les oignons émincés et les poivrons. Ajouter le jambon, les tomates. Saler, poivrer Couvrir et Laisser mijoter 20 minutes.

Glisser les morceaux de poulet dans la sauce. Mouiller du bouillon chaud Couvrir. Poursuivre la cuisson 10 minutes.

Dans un plat à paella faite nacrer le riz avec de l'huile d'olive.

Après la cuisson de la marmite, retirez les légumes, le poulet, récupérer le jus de la marmite pour l'incorporer avec le riz, laissez cuire quelques minutes, ensuite ajouter les morceaux de poulet, les légumes, les petits pois, les câpres rincées, les olives égouttées, le parmesan, et Mélanger.

Poser dessus des lanières de poivron. Dès l'ébullition, couvrir et laisser mijoter 15 minutes pour la cuisson du riz.

Servir très chaud, directement dans le plat de cuisson.

Conseil : pour gagner du temps vous pouvez préparer la marmite la veille, et le lendemain il ne vous restera plus qu'à nacrer le riz puis à ajouter le jus pour le cuire, et ensuite le reste des ingrédients pour terminer.