

Poulet au Chorizo rouge braisé et tomates confites

Envie d'un plat convivial et parfumé ? Ce poulet chorizo braisé marie des morceaux de poulet bien dorés à la rondeur fumée du Chorizo rouge braisé, des oignons fondants et une sauce tomate brillante, légèrement relevée. La texture joue sur le contraste : peau croustillante ou jolie coloration des suprêmes, chair moelleuse et sauce onctueuse qui nappe parfaitement le riz ou des pommes de terre sautées. Idéal pour un dîner de semaine ou un repas en famille, ce plat se prépare sans technique complexe et emplit la cuisine d'arômes chaleureux dès la première sauteuse. Lancez-vous : 55 minutes suffisent pour un résultat généreux et savoureux.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de cuisses de poulet désossées (ou morceaux à peau)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon jaune, émincé
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à café de Chorizo rouge braisé (environ 6 g)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (optionnel, pour plus de corps)
- 1 boîte de tomates concassées 400 g
- 150 ml de bouillon de volaille ou d'eau
- 50 ml de vin blanc sec (optionnel)
- 1 feuille de laurier (optionnelle)
- Sel et poivre du moulin
- Persil plat ciselé pour servir
- Riz, semoule ou pommes de terre sautées pour l'accompagnement

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Chorizo rouge braisé



Scanner pour voir le produit

Préparation

Séchez les morceaux de poulet avec du papier absorbant, salez légèrement et poivrez.

Dans une grande poêle ou une cocotte à feu moyen-vif, chauffez l'huile. Faites dorer les morceaux de poulet 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à belle couleur. Réservez sur une assiette.

Baissez le feu à moyen. Ajoutez l'oignon émincé dans la poêle et faites-le revenir 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant et translucide.

Poussez l'oignon sur le côté et laissez une cuillère d'huile dégager. Versez les 2 cuillères à café de Chorizo rouge braisé dans l'huile chaude; faites-le infuser 20 à 30 secondes en remuant pour libérer ses arômes sans brûler le paprika.

Ajoutez l'ail, mélangez 30 secondes, puis incorporez le concentré de tomate si utilisé. Déglacez avec le vin blanc (si utilisé) et laissez réduire 1 à 2 minutes.

Ajoutez les tomates concassées, le bouillon et la feuille de laurier. Mélangez, remettez les morceaux de poulet dans la sauce, couvrez partiellement et laissez mijoter à feu doux 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit et la sauce réduite.

Retirez la feuille de laurier, rectifiez l'assaisonnement. Parsemez de persil frais avant de servir avec du riz ou des pommes de terre sautées.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Pour une sauce plus onctueuse, retirez le poulet en fin de cuisson et faites réduire encore 5 minutes à feu vif, puis remettez-le. 2) Ajoutez une cuillerée de beurre ou de crème à la fin pour adoucir et lier la sauce. 3) Goûtez avant de saler: le mélange peut déjà être parfumé.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit