



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LE NIKITOUCHE

Pour 6-8 personnes Temps de préparation : 10mn – Cuisson : 1h Difficulté : facile

INGREDIENTS

2 gros oignons blancs émincés
4 gousses d'ail écrasées et coupées finement
2 branches de céleri
2 feuilles de laurier
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre
2 sachets de spigol
125g de nikitouche (petites pâtes)
1 poulet coupé en 8 morceaux
la carcasse du poulet



REALISATION

Dans une grande marmite de type couscoussière, mettre l'huile d'olive, les oignons, l'ail et le spigol à rissoler. Après 5mn, ajoutez-y le laurier, le céleri et le poulet (carcasse incluse). Couvrez d'eau, salez et poivrez, et laissez le tout cuire à couvert pendant au moins 40mn. La cuisson du bouillon de poulet peut être prolongée jusqu'à 4h sans problème. C'est même un excellent remède de grand-mère pour lutter contre les maux du froid. Une fois le poulet cuit, retirez la carcasse et les feuilles de laurier de la

marmite, et ajoutez-y le nikitouche. Laissez-le cuire encore 10-15mn avant de servir. Cette recette est délicieuse également si vous ajoutez dans l'assiette un filet de jus de citron.