



LE (RESTE DU) POULET AU CUMIN

Pour 8 personnes Temps de préparation : 20mn Cuisson : 30mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

Le reste d'un poulet rôti
(rajouter du blanc ou des cuisses pour compléter)
1 cuillère à soupe bombée de concentré de tomates
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon
3 gousses d'ail
1 cuillère à café de cumin moulu
1/2 cuillère à café de Paprika doux
1/2 cuillère à café de coriandre moulue
sel et poivre



REALISATION

Que faire avec les restes d'un poulet rôti ou d'un plat de poulet que les enfants et le mari ne souhaitent pas se revoir servi le lendemain ? Voici une super recette que toutes les grands-mères ont sans doute dû vous faire lorsque vous étiez petites.

Tout d'abord, prenez le reste du poulet et prélevez toute la chair qu'il reste sur la carcasse. S'il n'y en a pas assez pour toute la famille, alors cuisinez un blanc de poulet ou une cuisse pour compléter. Dans une sauteuse, mettez l'huile d'olive et ajoutez-y l'oignon coupé finement. Laissez revenir à feu doux 4-5 mn, puis ajoutez-y l'ail émincé et les épices. Après 2 mn, ajoutez-y le concentré de tomates et délayez avec 1/2 verre d'eau. Ajoutez-y les filaments de poulet, et laissez mijoter à feu couvert pendant 15-20mn. Servez avec un riz ou un plat de légumes. Bon appétit.