



POULET AU CHORIZO



- 4 cuisses de poulet fermier
- 100 g de chorizo
- 1 oignon
- 1 pincée de pistil de safran
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau
- 1 CS d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- 15 olives vertes dénoyautées
- Sel
- Piment d'Espelette



Faire frémir 25 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le demi cube de bouillon.

Couper les cuisses de poulet en 2 au niveau de la jointure.

Couper le chorizo en tranches et en morceaux.

Peler l'oignon et le ciseler.

Déposer le safran dans le bouillon de volaille pour l'infuser.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y colorer les morceaux de poulet.

Déposer les morceaux de viande dans la cocotte de la mijoteuse.

Ajouter l'oignon émincé dans la poêle ainsi que les morceaux de chorizo. Cuire quelques minutes puis arroser le tout avec le bouillon de volaille pour décoller les sucs.

Verser toute cette préparation sur les morceaux de poulet dans la mijoteuse.

Assaisonner le tout en sel et en piment d'Espelette.

Ajouter le thym, couvrir puis lancer la cuisson 3h en position «faible».

Après 2 heures de cuisson, ajouter les olives dans la cocotte puis poursuivre la cuisson à couvert.

À déguster avec un riz basmati ou des pommes de terre vapeur.

