

Couscous Complet safrané, poulet pois chiches, pruneaux



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Couscous Complet Biologique
- 20 cuisses de poulet fermier
- 400 g de pruneaux dénoyautés
- 300 g de pois chiches
- 20 pistils de safran ou poudre de safran
- 3 oignons
- 2 bâtons de cannelle
- 1 bouquet de persil frisé
- Huile d'olive
- Amandes effilées toastées

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Émincez les oignons et faire revenir dans l'huile d'olive.
- 2 Ajouter les cuisses de poulet, le persil, les pruneaux, les pistils de safran, la cannelle et les pois chiches.
- 3 Mouiller à hauteur, couvrir et cuire à feu doux.
- 4 Après cuisson, prélever une partie du jus pour réhydrater la semoule de couscous (1,5 l de bouillon par kg de semoule).
- 5 Avant de servir, parsemer d'amandes effilées toastées.