

Poulet au Miel d'Arbousier et au Safran



Ingrédients pour 4 personnes:

2 feuilles de Laurier.
60 cl de bouillon de Volaille.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel.
8/10 grains de poivre rouge du Kerala.
2 cuil à soupe de pignons de Pin.
2 Oignons
2 cuil à soupe de miel d'Arbousier *Marzuela*
20/25 filaments de Safran
3 cuil à soupe de Raisins secs blonds
4 beaux morceaux de Poulet.

Préparation:

- Emincer l'oignon.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une cocotte.
- Y faire dorer les morceaux de poulet.
- Retirer les morceaux de poulet et faire fondre l'oignon dans la cocotte.
- Mouiller avec le bouillon et ajouter le laurier, les raisins, le safran, 3 pincées de sel et les morceaux de poulet.
- Couvrir et laisser mijoter 25 minutes.
- Faire dorer les pignons à sec dans une poêle.
- Découvrir le poulet, délayer le miel dans la sauce et laisser quelques minutes sur le feu pour que la sauce réduise de moitié.
- Ajouter les pignons, un tour de moulin de poivre, mélanger et servir aussitôt.

Conseils:

- Servir accompagné de vermicelle de riz.