

Kabsa au poulet de FARHAN



45 pour
personnes



Niveau
MOYEN



Ingrédients

Pour le Kabsa

- 4,5 kg riz basmati/mahmood
- 1 kg tomates
- 2 oignon
- 2 poivron vert
- Huile de tournesol, épices Kabsa, sel et poivre
- 500 g d'amandes émondées

Pour le Poulet

- 1 p/personne (cuisse, blanc...)
- Feuilles de laurier +sel
- 500g yaourt
- Paprika + sel + **poivre**
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

- 1** Laver le poulet. Dans une casserole mettre le poulet, couvrir d'eau, ajouter du sel et des feuilles de laurier. Cuire environ 20-40 min (jusqu'à ce que le poulet soit cuit). Conserver l'eau de cuisson du poulet et réserver le poulet dans un plat qui va au four.
- 2** Emincer finement les tomates, les poivrons, et les oignons. Les faire revenir dans une casserole avec de l'huile + sel + épices Kabsa. Rajouter l'eau de cuisson du poulet et porter à ébullition. Rincer le riz puis verser dans le jus de poulet + légumes Cuire (~40min), avec le couvercle
- 3** Dans un saladier mélanger : Yaourt, Paprika, poivre spécial, ail pillé, sel. Enduire le poulet de cette préparation. Mettre le poulet au four (~15 min/200°C) jusqu'à ce qu'il devienne rouge
- 4** Dans une poêle, faire dorer les amandes avec l'huile de tournesol. Rajouter les amandes au riz.