

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## MIJOTÉ DE POULET DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN

VENU D'AILLEURS

**10 mn.** de préparation + **60 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

4 personnes

### PRÉPARATION

Détaillez les oignons en fines lamelles. Mélangez le safran dans 15 cl d'eau chaude. Coupez des zestes du citron. Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet, avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les oignons, l'ail pressé, l'eau safranée, le poivre et les zestes de citron. Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Versez-les dans la cocotte avec les olives et le jus d'un citron. Salez et remuez, couvrez. Laissez cuire pendant environ 50 min à feu doux. Vérifiez la cuisson des pommes de terre. Parsemez de coriandre frais finement coupé et servez.

### CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez remplacer le poulet par de l'agneau.



crédits photos: CNIPT

### INGRÉDIENTS

- ▶ 600 g de pommes de terre pour cuisson mijotée
- ▶ 1 poulet fermier (1,5 kg à 2 kg)
- ▶ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ 3 oignons
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 1 dose de filaments de safran
- ▶ 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ▶ 1 citron
- ▶ 10 olives vertes farcies au piment
- ▶ 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée
- ▶ Sel, poivre du moulin

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).