

Plats/Chakhchoukha Biskria

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

12
75 Minutes

Note 4/5 (1 vote)



Ingrédients

- 6/7 douzaines de feuilles de la chakhchoukha6/7 douzaines de feuilles de la chakhchoukha

Pour la sauce:

- 1 poulet
- 6 cuillères à soupe d'huile FLEURIAL
- 1 gros oignon râpé
- 2 gousses d'ail râpées
- 500 gr de tomates fraîches râpées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- une cuillère à café de sel
- une ½ cuillère à café de poivre
- cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de ras el hanout(un mélange d'épices)
- une poignet de pois chiche trempées la veille
- ½ cuillère à café de piment fort rouge
- courgettes de taille moyenne coupées dans le sens de la longueur
- pommes de terre de taille moyenne coupées dans le sens de la longueur
- piment vert fort
- litre d'eau

Préparation

- Dans une marmite, faire revenir l'oignon dans l'huile FLEURIAL pendant 5 minutes sur feu doux.
- Rajouter le poulet, sel, poivre, paprika, ras el hanout, le piment fort rouge, l'ail et les pois chiches.
- Laisser mijoter pendant 10 minutes sur feu doux.
- Incorporer les tomates fraîches râpées, la cuillère de concentrée de tomate, et remuer.
- Laisser mijoter quelques minutes.
- Ajouter 1 litre d'eau bouillante, et laisser cuire sur feu doux, jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
- A ce moment, retirez le poulet, et rajouter les pommes de terre et le piment fort vert.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Servir votre chakhchoukha avec la sauce, la viande et les légumes