DOUEZ PILONS DE POULET AUX OLIVES ET POMMES DE TERRE BY MRA O NOS TM (YOSS006)

6

Total: 1h 10min
Preparation: 10min

Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:
Varoma
Spatule
Bol complet

Ingrédients

Douez pilons de poulet aux olives et pommes de terre by Mra O Nos (YOSS006)

8 pilons de poulet, nettoyés et lavés
3 oignons rouges
2 gousse d'ail
1 grosse poignée de persil ciselé
sel, poivre, curcuma et gingembre
safran et Smen (facultatif)
25 g d'huile d'olive
15 g d'huile de tournesol
quelques pommes de terre
4 gobelet doseur d'eau chaude (environ 40cl)
1 bol d'olives vertes dénoyautées

Préparation

Dans le bol, mettre les oignons et les gousses d'ail.
Programmer 5 sec / Vitesse 5.

Ajouter les huiles, les pilons de poulet, le persil ciselé, 1 bonne cuillère à café de gingembre, 1 bonne cuillère à café de curcuma, sel et poivre.
Programmer 10 min / 110°C / Sens Inverse Vitesse Cuillère "Vitesse mijotage" .

Ajouter ensuite l'eau chaude (4 gobelets doseurs).
Programmer 35 min / Varoma / Sens Inverse Vitesse Cuillère "Vitesse mijotage" .

Eplucher les pommes de terre, les couper en quartier, puis les huiler et les épicer tout comme pour le poulet. Mettre les quartiers de pommes de terre épicées dans le varoma.

Dès lors qu'il reste 25 minutes de cuisson mettre en place le varoma sur le couvercle (en ôtant le goblet doseur) et poursuivre la cuisson.

A la fin des 35 minutes de cuisson, mettre de côté le varoma avec les pommes de terre et retirer les pilons de poulet dans un fait tout.

Ne garder dans le bol que la sauce à laquelle on vient ajouter les olives dénoyauttées (vous pouvez ajouter du citron confit par exemple).
Mettre le couvercle et le goblet doseur.
Programmer 15 min /100°C / Sens Inverse Vitesse Cuillère "Vitesse mijotage" .

Dresser dans un plat de service, fermez les yeux vous êtes au MAROC.

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: Rachou_cook **Source:** http://www.espace-recettes.fr