



Poulet libanais aux lentilles et oignons rouges



La différence est là.

 Durée totale: 55 min

 Temps actif: 25 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 poulet suisse
- 3 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 500 g carottes
- 8 gousses de cardamome
- 1 bâton cannelle
- 2 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 120 g lentilles rouges
- 4 dl bouillon de légumes
- 0.5 cc flocons de piment
- poivre noir du moulin
- 4 brins persil
- 250 g yogourt nature
- sel
- 0.5 bouquet menthe

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 596 kcal
- 51 g de protéines
- 28 g de glucides
- 29 g de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

Laissez faire un professionnel

Votre boucher sera heureux de découper le poulet pour vous.

Préparation

- 1 Couper le poulet en 10 morceaux. Peler les oignons et l'ail et les couper en rondelles. Peler les carottes et les couper en petits morceaux, écraser les gousses de cardamome. Défaire le bâton de cannelle en gros morceaux. Chauffer l'huile à haute température dans une cocotte plate. Saisir le poulet de tous côtés pendant 6-8 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Sortir la viande de la cocotte. Y mettre les oignons, l'ail, les carottes, la cardamome et la cannelle et faire revenir brièvement. Ajouter les lentilles et compléter avec le bouillon.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 2 Remettre le poulet dans la cocotte. Assaisonner avec des flocons de piment et du poivre et parsemer de persil. Laisser mijoter à couvert dans le four préchauffé à 180° C (four à air chaud à 160° C) pendant 25 minutes.
- 3 Pendant ce temps, mélanger le yogourt avec du sel et du poivre et rendre l'appareil lisse. Effeuille la menthe, hacher quelques feuilles et les mélanger au yogourt.
- 4 Sortir la cocotte du four, parsemer du reste de menthe, saler selon son goût et servir avec le yogourt.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.