

# Galinhada - Brésil Revisité



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : Frigo 1H – Cuisson : 5 min puis 15 min le tout



4 escalopes  
de poulet



400g de riz rond  
(Riz espagnol)



400g de tomates  
concassées N.E.



260g de petits  
pois N.E.



2 ails  
2 oignons



1 citron vert



2 cubes bouillon



1 dose de safran



Huile d'olive



Piment d'Espelette

## Préparation

1. Couper les escalopes en gros dés, les mettre dans un saladier. Arroser les de citron vert.
2. Diluer 2 cubes de bouillon dans ½ verre d'eau, verser dans le saladier, remuer.
3. Filmer le saladier, mettre au réfrigérateur pour mini 1H.
4. Eplucher ail et oignon, les ciseler, réserver.
5. Une fois le poulet mariné, faire chauffer une gamelle avec 2 càs d'huile d'olive.
6. Avec une passoire, verser le poulet dans la gamelle. Dorer à feu vif. Remuer plusieurs fois.
7. Au bout de 2 min, verser le trop plein de jus de la poêle dans la marinade. Réserver.
8. Rajouter ensuite ail et oignon dans la poêle, cuire à feu moyen pour 3 minutes, remuer.
9. Rajouter les tomates concassées, le riz, les petits pois, le safran et 80cl d'eau bouillante.
10. Rajouter la marinade, remuer et laisser cuire environ 15 min à feu moyen en remuant 2 fois.
11. Goûter la cuisson du riz, sinon prolonger. Goûter l'assaisonnement, rectifier si nécessaire.
12. Servir chaud.

Nota : N.E. = Poids Net Egoutté – 1 càc = 1 cuillère à café – 1 càs = 1 cuillère à soupe.

\* \* \* 15 août 2021 \* \* \*