



Le Kabsa d'Haled

Palestine 























Prix :	€	Bon marché
Temps :		1h30
Difficulté :		Moyen


















LES INGRÉDIENTS

Pour 5 personnes :

- | | |
|--|--|
|  500gr riz basmati |  70gr de concentré de tomate |
|  1 poulet entier |  1 cube de bouillon de poulet |
|  2 tomates |  Du sel |
|  1 poivron |  De l'huile |
|  2 aubergines |  De la cannelle |
|  Le jus d'un citron |  Du paprika |
|  3 gousses d'ail |  Du curry |
|  1 oignon |  Des épices pour poulet |
|  Du persil plat |  Du gingembre en poudre |
|  De la mayonnaise |  Du curcuma |



LES ÉTAPES

-  Trouvez les aubergines à l'aide d'un couteau et enfournez à 210°C jusqu'à ce qu'elles soient molles et ridées (approx. 30min).
-  Coupez l'oignon et le poivron en petits morceaux et râpez les deux tomates.
-  Mélangez 2 cuillères à soupe d'épices à poulet, 2 cuillères à café de curcuma, de cannelle et de curry, 1 cuillère à café de gingembre et de paprika.
-  Nettoyez le poulet et coupez-le en deux.
-  Faites revenir les oignons dans un peu d'huile, puis ajoutez la moitié du mélange d'épices et une cuillère à soupe de sel.
-  Ajoutez le poulet. Après 5 minutes de cuisson à feu moyen, retournez le poulet et laissez cuire quelques minutes.
-  Ajoutez la pulpe de tomate, les morceaux de poivrons et la moitié du concentré de tomate.
-  Après quelques minutes à feu vif, recouvrez d'eau et ajoutez un 1/2 cube de bouillon.
-  Laissez cuire 25 minutes à feu vif.
-  Pendant ce temps, mélangez le reste du concentré de tomates, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de curcuma, une gousse d'ail hachée, un peu d'huile et le jus d'un demi-citron.
-  Après 25 minutes, sortez le poulet et placez-le dans un plat pour le four.
-  Badigeonnez-le de mélange à base de concentré de tomates et enfournez-le à 180°C pendant 10 minutes.
-  Faites cuire votre riz dans le bouillon du poulet en ajoutant le reste des épices et un peu de sel.
Pour une quantité de riz, ajoutez deux quantités de bouillon.
-  Laissez cuire le riz sans enlever le couvercle pendant 20 minutes.
-  Dans un plat, mélangez la chair des aubergines cuites, deux gousses d'ail écrasées, le persil plat haché, le jus d'un demi-citron, 3 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe de mayonnaise et un peu de sel et mixez le tout.

C'est prêt !

Servez le poulet accompagné du riz, du bouillon et du caviar d'aubergine... **Bon appétit !**