

Cuisses de poulet fermier Label Rouge à la patate douce et aux raisins secs



40min



Facile



Bon marché

Par Chef Damien

Une recette savoureuse et réconfortante pour l'hiver. Le choix d'un poulet Label Rouge permet d'avoir une grande qualité de viande avec du goût et de la fermeté.

Ingrédients

4 personnes

4 cuisses de poulet Label Rouge
100 g de raisin secs
1 gousse d'ail
1 c. à c. de gingembre (en poudre)
4 c. à s. d'huile d'olive
¼ botte de persil
Poivre

500 g de patates douces
1 oignon
1 c. à c. de curcuma
4 pistils de safran
35 cl d'eau
Sel ou sel fin

Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **25min**

- 1 Faites tremper les raisins secs dans l'eau et laissez de côté.
Chauffez l'huile d'olive dans une marmite, et faites-y revenir les cuisses de poulet.
Ajoutez l'oignon et l'ail hachés et laissez rôtir 2 minutes.
Ajoutez le gingembre en poudre, les pistils de safran, le curcuma, le sel et le poivre. Mélangez.

Ajoutez l'eau, couvrez la marmite et laissez mijoter pendant 15 minutes.

- 2 Pendant ce temps, épluchez, lavez puis coupez les patates douces en rondelles. Egouttez les raisins secs.
Disposez les rondelles de patate douce et les raisins sur les cuisses de poulet, laissez mijoter à couvert pendant 10 minutes.
Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

A la fin de cuisson, saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.

Conseils

Vous pouvez ajouter différents légumes de saison à la cocotte pour agrémenter le plat.