

Poulet au chorizo et paprika fumé

Pour 6 personnes :

1 beau poulet

1/2 chorizo

1 tomate et 1 oignon

3 CS de fond de volaille

1 cube de bouillon de volaille + 25 cl d'eau

2 CS d'herbes de Provence + 2 CS de paprika fumé

Beurre, sel et poivre



- Faire fondre le cube de bouillon dans 25 cl d'eau et réserver.
- Eplucher l'oignon et le ciseler finement. Laver, épépiner la tomate et la couper en petits dés. Enlever la peau du chorizo et le couper en petits morceaux. Mettre le tout dans un plat à four et bien mélanger.
- Ajouter 1 CS d'herbes de Provence, 1 CS de paprika fumé et le fond de volaille. Mélanger de nouveau et verser le bouillon. Mélanger une dernière fois.
- Enduire le poulet de beurre, le saler et le poivrer et le déposer dans le plat à four. Parsemer du reste des herbes de Provence et de paprika fumé.
- Enfourner à 220°C (four préchauffé et grille assez basse) pour 1 h environ (compter 15 à 20 min de cuisson pour 500 g de volaille). Arroser régulièrement le poulet avec le jus de cuisson.
- Piquer les cuisses pour vérifier la cuisson (le jus qui en sort ne doit pas être rosé !) et déguster.

BZ
Sandra