



Recette Poulet au chorizo



INGRÉDIENTS : POUR 4 PERSONNES

- 4 morceaux de poulet (cuisses)
 - 80g de chorizo doux
 - 2 oignons
 - 300 ml de jus de carotte
 - 1 C. à soupe d'huile d'olive
 - 1 gousse d'ail
 - Sel
- Possibilité d'ajouter 2 pincées de piment d'Espelette

PRÉPARATION :

Peler les oignons, les couper en quatre et les hacher finement.
Retirer la peau des cuisses de poulet.
Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter le poulet et les faire dorer 5-10 minutes. Saler légèrement.
Peler et couper le chorizo en rondelles. Les ajouter au mélange.
Verser 100ml de jus de carottes. Laisser réduire 10 min à feu moyen sans couvercle. Verser une nouvelle fois 100ml de jus de carotte, retourner les morceaux de poulet et laisser encore réduire 10 min. Petit à petit, le poulet caramélise. Verser encore 100ml de jus de carotte et laisser la caramélisation se poursuivre encore 10-15 min, à feu doux et en retournant les morceaux de poulet de temps en temps.
Laisser mijoter.