Poulet au chorizo et au piment

11/04/2017 à 11h51

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 filets de poulets
- huile d'olive
- 1 oignon
- 1 chorizo fort
- 1 piment rouge
- bouillon knorr (2 cubes)
- vin blanc (25 cl la Villageoise)
- thym, laurier
- riz brun

Préparation :

- Coupez les filets en petits morceaux, faites-les revenir à l'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Ensuite, ajouter les oignons finement émincés. Saler et poivrer ;
- A part, faites bouillir de l'eau (1/4 litre par cube). Quand l'eau bout, mettez les cubes knorr et tournez ;
- Ajoutez aux morceaux de poulet le vin blanc, le bouillon, le chorizo coupé en rondelle, le thym et le laurier. Laissez mijoter ;
- Servir avec du riz brun.