



l'Atelier
by Madada

Seffa Medfouna

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 90 minutes

Pour six personnes

Ingrédients :

- 1 kg de vermicelles (cheveux d'ange)
- 3 oignons coupés en fines lamelles
- 1 poulet découpé en morceaux
- 1 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de curcuma
- 1 dose de safran
- Un bâtonnet de cannelle
- 1 bouquet garni de persil-coriandre
- 2 c. à soupe de beurre
- 100g d'amandes
- sucre glace
- cannelle en poudre
- sel & poivre

Préparation:

Dans une casserole mettez le poulet, les oignons finement hachés, & les épices (gingembre, curcuma, safran) et un bâtonnet de cannelle. Saupoudrez de deux cuillères à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez puis mélangez bien.

Sur feu moyen saisissez le poulet une vingtaine de minutes en le retournant de temps en temps de façon à ce qu'il soit doré de tous cotés. Dès que la viande est bien saisie vérifiez qu'il y ait de l'eau des oignons dans le plat. Sinon ajoutez un peu d'eau tiède et laissez cuire à feu doux une bonne heure. A mi cuisson de la viande ajoutez le bouquet garni de persil et coriandre.

Placez les vermicelles dans un grand plat creux, arrosez d'une cuillère à soupe d'huile de tournesol puis mélangez. Faites les ensuite cuire à la vapeur au dessus d'une couscoussière environ 2 minutes. Replacez ensuite les vermicelles dans le plat et avec la main saupoudrez d'eau. Répétez ce même processus 5 à 7 fois, jusqu'à ce que les vermicelles soient cuits. Lors de la dernière cuisson vapeur rajoutez les raisins secs que vous aurez préalablement laissé tremper dans un bol d'eau froide. Ajoutez ensuite une grosse noix de beurre, mélangez et sucrez à votre gout.

Faites bouillir les amandes dans de l'eau chaude cinq minutes. Passez les ensuite sans les refroidir puis enlevez leur peau. Faites chauffer une bonne quantité d'huile de tournesol dans une poêle puis faites y frire les amandes 3 à 4 minutes. Laissez les amandes refroidir. Dans un mixeur, réduisez enfin les amandes en poudre.

Pour la présentation : dressez une couche de vermicelle dans le plat creux, disposez le poulet et sa sauce dessus et recouvrez de vermicelle. Saupoudrez de cannelle, de sucre glace et poudre d'amande.

Bonne dégustation !