

POULET A LA MAROCAINE AVEC FRITES



Ingrédients

Un poulet fermier découpé et ses abats
4 oignons moyens
4 gousses d'ail
Huile d'olive
1/2 bouquet de coriandre lavé et ficelé
Gingembre,
safran
Sel, poivre
Frites

Préparation Eplucher les oignons et les couper en fines lamelle. Dans une cocotte-minute mettre le poulet, les abats, l'oignon et l'ail haché. Ajouter l'huile d'olive, les épices, le coriandre et un petit verre d'eau. Faire revenir pendant 5 minutes sur feu doux, en remuant de temps en temps. Recouvrir d'eau et faire cuire à couvert pendant 40 à 50 minutes sur feu moyen. Faire réduire la sauce. Préparer pendant ce temps les frites que vous disposerez sur le poulet. Bonne préparation.