



Poulet aux Raisins

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 poulet
2 oignons
1 cube de bouillon de volaille
1 dose de safran
1càc de cannelle
1càs de miel
3càs de raisins secs
2càs d'huile d'olive
sel, poivre

Dans un faitout, verser l'huile d'olive. Faire revenir le poulet découpé jusqu'à coloration.

Retirer le poulet.

Faire revenir les oignons émincés pendant environ 5-6 minutes.

Ajouter les épices et mélanger.

Rajouter le poulet.

Verser 3 verres d'eau et ajouter le cube de bouillon. Saler, poivrer.

Laisser cuire le tout pendant 45 minutes.

Ajouter le miel et les raisins.

Laisser cuire encore 5 minutes et servir.