



Poulet farci au Couscous

Ingrédients (6 personnes)

1 poulet d'environ 2kg
1 Sachet de couscous Parfumé aux Épices du Monde TIPIAK
2 oignons
80g de raisins secs
100g de beurre
1cm de gingembre frais
2càc de cannelle
1càs de miel
Sel, poivre

Déposer la semoule et les raisins dans le panier de votre cuit-vapeur. Fermez et laissez cuire 10 minutes.

Dans un saladier, mélanger le couscous, les raisins secs et 50g de beurre.

Remplir le poulet de cette farce et coudre l'ouverture.

Éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir dans un faitout avec le reste de beurre.

Déposer le poulet dans le faitout. Ajouter le gingembre râpé. Saler, poivrer.

Couvrir le poulet d'un litre d'eau, couvrir et cuire le tout à feu moyen pendant environ 30 minutes.

Préchauffer votre four à 180°.

Déposer le poulet dans un plat allant au four et le laisser dorer pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, ajouter le miel et la cannelle dans le faitout. Mélanger et laisser réduire tout doucement jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

Servir le poulet avec la sauce et le reste de couscous.