

# Brochettes au poulet, crème safranée et riz noir



*Pour 2 personnes:*

- 2 blancs de poulet
- 1 cs d'huile d'olive Quai Délices
- 2 bonnes pincées de piment doux
- 1 échalote
- 5 g de beurre
- 15 cl de crème liquide
- 1/2 dose de safran
- 5-6 brins de ciboulette
- 1 cs de cognac
- 120 g de riz noir de Alter Africa

Couper les blancs de poulet en cubes et les placer dans un saladier arrosés d'huile d'olive, de piment doux, de sel et de poivre. Mélanger et réserver 1/2h au réfrigérateur.

Rincer le riz sous un filet d'eau puis mettre dans une casserole avec 1 fois 1/2 son volume d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 25 min.

Enfiler les cubes sur 4 petites piques en bois. Badigeonner légèrement une poêle avec l'huile de marinade et déposer les brochettes de poulet. Faire dorer à feu vif quelques minutes en retournant les brochettes puis hors du feu, arroser de cognac et flamber.

Remettre sur feu moyen et couvrir. Laisser cuire environ 10 min.

Dans une petite casserole, préparer la sauce: faire revenir l'échalote émincée dans le beurre. Ajouter la crème et le safran. Laisser chauffer doucement pour épaissir la sauce (si la crème est légère et n'épaissit pas suffisamment, rajouter 1/2 cc de fécule de pommes de terre délayée dans un peu d'eau). Saler et ajouter la ciboulette ciselée.

Dresser les assiettes et servir sans attendre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>