



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

CARRI DE POULET AU SAFRAN

Découpez en morceaux le poulet. Émincez les oignons. Coupez les tomates en morceaux.

Pilez l'ail avec le sel, le poivre, et le gingembre. Chauffez l'huile dans la marmite, faites-y dorer les morceaux de poulet avec du sel et du thym.

Ajoutez les oignons. Laissez prendre couleur puis ajoutez les épices et le safran. Bien mélanger.

Mettez les tomates, laissez roussir un peu. Mouillez avec 2 verres d'eau. Couvrez et faites cuire à feu moyen durant 20 à 30 minutes.



- 1 poulet de 1,5 Kg
- 2 gros oignons
- 3 belles tomates
- 15 filaments de safran
- 6 gousses d'ail
- 1 petit morceau de gingembre (10 g)
- 1 branche de thym
- 6 c. à soupe d'huile
- sel
- 10 grains de poivre

