

Poulet aux oignons et raisins secs

Plat

Un plat sucré-salé

Couverts : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Poulet x1

Oignons émincés 1kg

Safran 2 c. à café

Cannelle en poudre 1 c. à café

Sucre 50g

Raisins secs 100g

Préparation

Découper le poulet en morceaux. Les mettre dans la cocotte-minute avec un peu d'huile, ajouter les oignons, saler, saupoudrer de safran. Faire cuire 15 minutes sous pression ou à feu doux pendant 35-40 minutes à couvert.

Lorsque les morceaux de poulet et les oignons sont blonds, ajouter les raisins, saupoudrer de cannelle et de sucre et laisser encore mijoter jusqu'à ce que tout soit bien doré.