

Émincé de poulet maghrébin

Ingrédients

4	Suprêmes de poulet de grain taillés en languettes Boucherie du Marché
3 c. à soupe	Huile d'olive Vrac en folie
1 c. à thé	Curcuma Vrac en folie
1 c. à thé	Cumin moulu Vrac en folie
1 c. à soupe	Harissa en tube Vrac en folie
1	Jus de lime Jardin du marché
3 gousses	Ail haché Vrac en folie
1 gros	Oignon rouge haché en languettes Jardin du marché
24	Pruneaux dénoyautés Vrac en folie
150 ml	Jus de légumes
	Sel de la mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani Vrac en folie
	Pâtes fraîches Pasta Bella en quantité suffisante
2 branches	Coriandre fraîche

Méthode

1. Dans un bol en acier inox, bien mélanger le poulet avec 2 cuillères d'huile, le curcuma, le cumin, l'harissa et le jus de lime. Laisser mariner 1 heure au froid. Réserver.
2. Faire chauffer 1 cuillère d'huile dans un sautoir et y ajouter l'ail et l'oignon. Faire revenir 3 à 4 minutes et ajouter le poulet réservé au point 1 avec la marinade. Continuer la cuisson 5 minutes en remuant.
3. Ajouter les pruneaux et le jus de légumes et finir la cuisson suivant votre goût (environ 6 minutes) dépendant de la grosseur des languettes. Saler et poivrer.

Note Servir sur un lit de **pâtes fraîches Pasta Bella** (vérifier à la boutique pour un conseil sur le type de pâtes à servir avec!) et parsemer de quelques feuilles de coriandre fraîche. Accompagner ce plat avec un **Fleur du Cap Merlot, Afrique du sud** (Code SAQ: 340414) 15.90\$