



DARNA

POULET BRAISÉ À L'HARISSA DE DARNA

INGRÉDIENTS

- Poulet entier de taille moyenne (2-3 lbs), découpé en 4-6 morceaux avec la peau
- 6 poivrons rouges coupés en juliennes épaisses
- 1 tasse d'olives vertes dénoyautées, rincée à l'eau pour dégorger
- 1 citron confit
- 3 oz (110ml) d'harissa légèrement épicée
- 2 oignons de taille moyenne coupés en juliennes
- 8 gousses d'ail pelées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- 4-5 feuilles de menthe fraîche
- ½ tasse de bouillon de poulet (sans sel ajouté)
- ½ tasse d'eau
- ½ c. à c. de sel

PRÉPARATION

Dans un bol, bien frotter les morceaux de poulet avec l'harissa et la pulpe du citron confit (garder l'écorce), et le sel, laisser mariner/reposer un 10-15 min. à température ambiante.

Dans une grande poêle ou casserole, ajouter l'huile, les oignons et les poivrons rouges, faire revenir à feu vif pour caraméliser pendant 5 min. ou jusqu'à ce que les légumes prennent de la couleur.

Ajouter le bouillon de poulet, la moitié des olives vertes coupées en moitiés, les gousses d'ail, la moitié de la coriandre hachée, remuer et couvrir, baisser le feu à moyen et laisser mijoter pour un 10 min.

Ajouter les morceaux de poulet en les plaçant la peau vers le haut et en les espaçant. Ajouter l'eau, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 1h-1h30; la cuisson dépendra vraiment de la taille du poulet, le poulet doit se détacher de l'os.

Parsemer de coriandre, les feuilles de menthe ciselées, le restant des olives et l'écorce du citron confit coupé en julienne.

Servir avec du riz, pommes de terre écrasées ou simplement du bon pain et des olives marinées.

Bessahtek!

DARNABISTROQUET.COM

📷 @DARNABISTROQUET



DARNA

DARNA'S HARISSA BRAISED CHICKEN

INGREDIENTS

- Medium sized chicken (2-3lbs), cut into 4-6 pieces with skin on
- 6 red bell peppers cut in thick pieces
- 1 cup of pitted green olives, water washed to eliminate excess salt
- 1 lemon confit
- 3 oz (110ml) of mild harissa
- 2 medium sized onions, sliced in julienne
- 8 peeled garlic cloves
- 2 soupe spoons of olive oil
- ½ bouquet of fresh coriander
- 4-5 fresh mint leaves
- ½ cup of low salt chicken stock
- ½ cup water
- ½ tea spoons of salt

PREPARATION

In a bowl, massage the chicken pieces with the harissa, the salt and the pulp of the lemon confit, set aside and let rest/marinate for 10-15 min.

In a large pan, add the olive oil, the onions and the red peppers, stir on high heat to caramelize or until you are satisfied with the colour of the vegetables

Add the chicken stock, half of the olives chopped, the garlic, and half of the coriander chopped, stir and cover, leave to simmer for 10 min.

Add the chicken pieces skin side up, the water, cover and let braise at medium heat for 1h-1h30; the cooking time will depend on the size of the chicken, we want the chicken to literally fall off the bone.

Sprinkle with coriander leaves, mint leaves, the rest of the chopped olives and the lemon confit skin sliced in thin julienne.

Serve with rice, smashed potatoes or just a really good bread. and some marinated olives.

Bessahtek!

DARNABISTROQUET.COM

📷 @DARNABISTROQUET