

Volaille à l'orientale



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Je vous propose une nouvelle recette testée avec ma friteuse ACTIFRY.

Ingrédients

- 600 g d'aiguillettes de poulet
- 2 cuillères à soupe de sauce yakitori
- pommes de terre
- carottes
- courgettes
- 1 morceau de céleri-rave
- quelques bouquets de brocolis
- champignons de paris
- 1 oignon
- 0,5 cuillère dose de paprika
- 0,5 cuillère dose de ras el hanout
- 0,5 feuille de laurier
- 1 branche de romarin
- 2 gousses d'ail
- graines à rouscir
- 200 ml de bouillon de volaille
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faire revenir les aiguillettes de poulet dans un peu d'huile d'olive. Les laisser refroidir avant de les faire macérer dans la sauce Yakitori.
- 2 Eplucher l'oignon, les carottes et les pommes de terre. Les couper en rondelles et les mettre dans l'Actifry. Ajouter un peu d'huile d'olive et laisser cuire 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préparer les autres légumes. Les éplucher et les couper en morceaux.
- 4 Ajouter 1/2 verre d'eau, les épices (paprika, ras el hanout, graines à rouscir) et mélanger. Mettre les légumes restants dans l'Actifry. Saler. Ajouter 1/2 verre d'eau. Faire cuire 20 minutes avec le laurier, le romarin et l'ail.
- 5 Ajouter les aiguillettes de poulet et 200ml de bouillon de volaille. Faire cuire 10 minutes.
- 6 J'ai accompagné cette volaille à l'orientale d'une salade iceberg.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

