



## **Cuisine tunisienne**

# Dwida au poulet

### **Ingrédients :**

3 cuisses de poulets  
300 gr de cheveux d'anges (cuisson en 3 mn)  
1 gros oignon  
2 pomme de terre  
2 cuillère à soupe d'huile d'olive  
100 gr de pois chiches (soit en conserve soit trempés dans l'eau depuis plus de 24 h)  
du curcuma ou du safran, de l'eau de fleur d'oranger  
une cuillère à soupe de concentré de tomate  
de la poudre de piment rouge (ou du paprika), raisins secs  
sel et poivre

### **Préparation :**

Dans une marmite faire revenir à feu doux l'oignon coupé en 8 dans l'huile d'olive, quand il est bien doré ajouter les morceaux de poulet, les faire revenir, ajouter les pommes de terre, une cuillère à soupe de curcuma ou une pincée de safran, une cuillère à café de paprika, une cuillère à soupe de concentré de tomate, saler poivrer, mettre les pois chiches, ajouter un litre d'eau et laisser mijoter pendant une heure.

Vérifier avec la pointe d'un couteau que le poulet est bien tendre sinon laisser encore mijoter 15 à 20 mn. Pendant ce temps cuire les oeufs 5 mn dans de l'eau bouillante et les éplucher.

Dans un bol mélanger deux cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger avec une pincée de curcuma. Sortir les morceaux de poulet et les pois chiches et les garder au chaud et cuire les cheveux d'ange dans la sauce. Si la sauce a beaucoup réduit et qu'il vous semble que les cheveux d'anges ne peuvent pas cuire dedans, il faut ajouter de l'eau (rectifier l'assaisonnement) et attendre qu'elle bout à nouveau et ensuite cuire les pâtes.

Cette dernière étape n'est pas très longue, elle ne dure que quelques minutes, remuer avec une cuillère en bois pour ne pas que la pâte colle au fond de la marmite et pour qu'elle s'imprègne de la sauce. Lorsque la pâte absorbe toute la sauce goûter pour voir si elle est cuite (si elle ne l'est pas vous pouvez rajouter de toutes petites quantités d'eau en remuant jusqu'à ce que ça cuit).

Verser le reste du bol d'eau de fleur d'oranger sur les pâtes et remuer pour qu'elles s'en imprègnent. Servir les pâtes avec les morceaux de poulet, les pois chiches et avec des raisins secs.