



Cuisine tunisienne

Qdra aux amandes et Pois chiches

Ingrédients :

- 1 kg d'oignon
- 1 gros poulet ou 1kg d'épaule
- 1 bonne pincée de cannelle en poudre
- 250 gr de pois chiches (trempés la veille)
- 1 pincée de safran
- 250 gr d'amandes mondées
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- Poivre et sel

Préparation :

- Mettez dans un fait-tout un oignon émincé et le poulet coupé en morceaux (ou la viande).
- Ajouter la cannelle, du poivre et du sel, couvrez d'eau et ajoutez les pois chiches trempés et le safran.
- faites mijoter à petit feu pendant une heure environ.
- Ajouter les amandes dorées à l'huile au préalable
- Continuez la cuisson à feu doux, la sauce doit être courte.
- à minutes avant la fin mettre le persil coupé grossièrement.
- Arrosez du jus de citron juste avant de servir
- Cuisson 1h30