



El mhawet, plat algérien facile

Temps de préparation 15 mn

Temps de cuisson 30 mn

Ingrédients:

- 1 blanc de poulet
- 1 oignon découpé en 4 ou 6
- 1 poignée de pois chiches
- 1 feuille de laurier
- 1 rondelle de citron
- ½ c à c de curcuma
- Sel, poivre
- 1 bâton de cannelle
- 1 c à s de smen (beurre rance et salé) ou de beurre
- 1 à 2 oeufs en fonction de leur taille
- Un peu de persil haché finement
- De la farine
- Huile pour friture
- Pour la liaison
- 1 jaune d'oeuf

Instructions:

Préparez la sauce blanche:

1. Dans une marmite, mettez le smen, le blanc de poulet découpé en morceau, l'oignon ainsi que les épices
Faites revenir quelques minutes
2. Ajoutez la feuille de laurier, la rondelle de citron et la poignée de pois chiches,
3. Mouillez à hauteur, salez Laissez cuire
4. Une fois la viande cuite, retirez la viande et hachez la
5. Mettez la viande hachée dans un saladier Ajoutez le persil et l'oeuf battu Rectifiez l'assaisonnement
6. Faites des petits boudins
7. Chauffez l'huile
8. Enrobez les boudins de viande dans la farine Faites frire
9. Une fois que vos boudins ont pris une belle couleur dorée, retirez les
Laisser égoutter sur du papier absorbant

Pour lier la sauce :

1. Battez le jaune d'oeuf Ajoutez une louche de sauce, Bien mélangez
2. Ajoutez cette liaison à votre sauce
3. Mettez les boudins dans la sauce Laissez mijoter quelques minutes
4. Servez dans une assiette les boudins avec les pois chiches Nappez les de sauce et saupoudrez de persil haché