

Poule aux noix sauce grenade

Khorech-e fesendchan

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de noix finement moulues

6 cuisses de poulets

6 blancs de poulets

100 à 200 g de sucre

selon son goût

1 oignon finement haché

1 verre de jus de grenade ou

4 cuillerées de sirop de grenade

1 cuillerée à thé de safran

sel.

Préparation:

1. bien mélanger les noix avec 1/2 l d'eau bouillante
2. mettre le poulet dans une grande casserole et couvrir avec la sauce de noix
3. couvrir et laisser mijoter 1/2 h.
4. joindre le sucre, le jus de grenade, l'oignon et le safran et laisser mijoter encore 1/4 h.
5. assaisonner.

Remarques: les morceaux de poulets doivent toujours être recouverts de sauce, ajouter du liquide au besoin.



Les grenades se laissent presser comme des oranges et mûrissent dans la deuxième moitié de l'année.