

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 gros poulet
- 400 g d'olives vertes
- 400 g d'olives noires
- 750 g de tomates
- 250 g d'amandes effilées
- 3 à 4 verres de vinaigre balsamique
- huile d'olive
- sel, poivre, sucre.

PRÉPARATION

- Couper le poulet, chair et os, en morceaux (le plus facile est d'utiliser des ciseaux à volaille).
- Faire revenir les morceaux de poulet dans l'huile d'olive, saler, poivrer puis les disposer dans un grand plat allant au four.
- Ajouter les tomates en morceaux, saupoudrer d'un peu de sucre (juste pour neutraliser l'acidité de la tomate), saler, poivrer. Ajouter les olives, vertes et noires.
- Verser le vinaigre balsamique sur l'ensemble (il faut que les morceaux de poulet baignent jusqu'à mi-hauteur environ dans le vinaigre).

CUISON

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 165° pendant environ 1h30. 15 minutes avant la fin de la cuisson, couvrir la préparation des amandes effilées.

Remettre au four à 180° pendant 15 minutes de telle manière que les amandes soient dorées au moment de servir.

COMMENTAIRES DE NATHALIE

• Cette recette peut surprendre à cause de la grande quantité de vinaigre balsamique. En fait, toutes les saveurs se mélangent et ce qu'il reste de l'acidité du vinaigre n'est pas dérangeant. Si bien que le résultat, succulent, s'accompagne avec bonheur d'un bon vin rouge (par exemple un château Anthonic...).

• Je sers cette recette avec du riz et/ou des haricots verts.

• Pour ne pas avoir à couper le poulet, ce qui prend du temps, on peut faire la recette uniquement avec des cuisses de poulet. Mais dans ce cas, il faut veiller à laisser très peu de peau sinon le résultat est plus gras.

POULET AUX OLIVES AMANDES ET BALSAMIQUE

