



Salma Aux Pois Chiches

Nohutlu Salma



8 pilons de poulet
2 tasses de pois chiches cuits
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de flocon de piment rouge

- # Mettez de l'huile d'olive dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les pilons de poulet.
- # Faites cuire une face pendant 5 minutes, puis l'autre face pendant 5 minutes, et rajoutez 2 tasses d'eau chaude.
- # Faites cuire la viande de poulet jusqu'à qu'elles soient molles.
- # Rajoutez des pois chiches bouillies, puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Mélangez du vinaigre, des ails battues, de la menthe sec et du flocon de piment rouge. Rajoutez de l'eau de cuisson puis versez sur les poulets.
- # Faites cuire de cette manière pendant 1-2 minutes puis retirez du feu.

N-B; Il est conseillé de consommer rapidement après la cuisson, car le goût sera pas pareil quand le plat est réchauffé.