



Haricot Au Yaourt

Yoğurtlu Bakla



½ kg. de fèves fraîches
300 gr de poitrine de poulet
1 tasse de pois chiches bouillis
1 tête d'ail frais
1 cuillère à café de sel
1 bol de yaourt
1 œuf
1,5 tasse d'eau
Pour la surface :
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Coupez la poitrine de poulet en petit morceaux puis mettez dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser. Fermez le couvercle.
- # Placez la casserole à moyenne température. 10 minutes après qu'il soit bouillis, rajoutez les fèves coupés en quelques morceaux puis des ails hachés finement. Ne mélangez pas.
- # Rajoutez des pois chiches et du sel 15 minutes plus tard. Laissez cuire jusqu'à que les fèves se ramollissent.
- # Pendant ce temps, mélangez du yaourt, un œuf, de l'eau et un peu de sel de façon à obtenir un mélange pure.
- # Versez le mélange de yaourt sur les fèves qui sont en train de cuire. Mélangez la première fois.
- # Laissez cuire un petit moment jusqu'à que le mélange de yaourt chauffe. Retirez du feu.
- # Mettez sur une assiette. Versez de l'huile au piment brûlé.

N-B; Vous pouvez remplacer les ails frais par 2-3 gousses d'ails secs.