



Poulet à La Moutarde

Hardallı Tavuk



- 1 kg de poulet
- 1 tasse d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à café de sel

- # Séparez le poulet en petit morceaux. Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Rajoutez les morceaux de poulet quand l'huile chauffe. Faites griller les deux faces de façon à prendre une couleur.
- # Rajoutez des oignons haché finement. Saupoudrez ½ cuillère à café de sel. Fermez le couvercle de la casserole. Faites cuire à moyenne température pendant 10 minutes.
- # Pendant ce temps, mélangez dans un bol de l'eau, de la moutarde, de la farine, ½ cuillère à café de sel et du poivre noir.
- # Versez sur le poulet aux oignons. Fermez le couvercle puis laissez cuire pendant ½ heure.
- # Servez chaud.

N-B; La moutarde est utilisé pour cette sauce. Si vous utilisez les graines de moutarde, 1 cuillère à café suffit.