



Guvec De Poulet Aux Artichauts

Enginarlı Tavuk Güveci



5 têtes d'artichauts
800 gr de filet de viande de poulet
1 gros oignon
4 tomates
4 poivre
3 gousses d'ail
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau chaude

- # Coupez les artichauts qui se trouve dans le jus de citron, en 6-7 morceaux, puis remettez dedans.
- # Épluchez les tomates, coupez en gros. Sortez les pépins des piments, coupez en quelques morceaux. Hachez les ails finement.
- # Coupez la viande de poulet à la taille des artichauts. Hachez les oignons finement.
- # Mettez ½ tasse de thé d'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez la viande de poulet. Rajoutez ensuite les oignons puis laissez cuire.
- # Quand les ingrédients sont cuit à moitié, rajoutez les artichauts. Laissez cuire pendant 5 minutes puis retirez du feu.
- # Mettez de l'huile d'olive dans un guvec en terre. Rajoutez la moitié des ingrédients cuits, du sel, des tomates, du piment et la moitié des ails.
- # Mettez les ingrédients qui reste de la même façon. Rajoutez enfin de l'huile d'olive et de l'eau. Fermez le couvercle du guvec.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 1 heure.

N-B; Vous pouvez utiliser des tomates et des piments sec, pour obtenir un goût different.