

Poulet à la niçoise

Ingrédients

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3/4 c. à thé de thym séché
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre moulu
- 2 pots d'artichauts marinés, égouttés, (170 ml chacun)
- 1 boîte de tomates en dés égouttées (796 ml)
- 3 c. à table de pâte de tomates
- 1/2 tasse d'olives noires dénoyautées (de type Kalamata)
- 2 c. à table de vinaigre balsamique
- 1 1/2 livre de poitrine de poulet coupées en cubes
- 1/3 de tasse de Parmesan
- 1 1/2 tasse d'orzo cuit

Instructions

1. Mettre l'huile, et faire griller le poulet sur toutes les surfaces dans la sauteuse. Réserver.
2. Couper l'oignon et l'ail à l'aide du Rapido-chef. Faites revenir l'ail et l'oignon pendant 3 à 4 minutes.
3. Ajouter le thym, le sel, le poivre, les cœurs d'artichauts, les tomates, la pâte de tomates, les olives, le vinaigre balsamique et mélanger. Cuire 6 minutes à intensité maximum.
4. Ajouter le poulet et poursuivre la cuisson pendant 12 minutes à découvert.
5. Cuire l'orzo dans le Cuit-pâtes.
6. Au moment de servir, répartir l'orzo cuit et garnir chaque portion de la préparation. Parsemer de parmesan.