

# Ensopado de frango à ma façon

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 8 pilons de poulet
- ◆ 2 linguïças \* (ou 1/2 chorizo)
  - ◆ 2 oignons
  - ◆ 1 carotte
- ◆ 1 verre à moutarde de petits-pois
- ◆ 250 g de pâtes de votre choix
- ◆ 1 bière de 25 cl + eau (25 cl)
  - ◆ 1 cuil à café de cumin
  - ◆ Sel / Poivre
- ◆ 1 cuil à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

Epluchez et coupez la carotte en petits cubes et les linguïças (chorizo) en rondelles.

Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire dorer les pilons de poulet, ajouter l'oignon, et faites-le légèrement doré.

Ajoutez les carottes et chorizo au poulet.

Laissez dorer 5 min.

*Recettes de Caline*

Salez, poivrez et mettre le cumin.

Couvrir de bière et d'eau et laissez mijoter 15 min.

Une fois les 15 min passé, ajoutez les petits-pois.

Ajoutez les pâtes dans la cocotte et mettre le même volume en eau.

Salez et laissez mijoter 7 min.

On passe à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**