

Poulet aux pommes de terre et chorizo

Ingrédients pour 2 personnes :	
2 cuisses de poulet	1 oignon
300 g de pommes de terre	1/2 chorizo
70 g de petits pois	1 cube de bouillon de volaille
1 carotte	10 cl d'eau
	1 petite boîte de concentré de tomates
	1 cuil à café d'ail semoule
	Poivre

Préparation :

Diluez le cube de bouillon dans 10 cl d'eau bouillante.

Epluchez et émincez l'oignon assez finement

Epluchez et coupez les pommes de terre et carottes
en morceaux ainsi pour le chorizo.

Faites revenir l'oignon et le chorizo dans une cocotte.
Réservez.

À la place, faites revenir cuisses de poulet pendant 8 min.
environ en remuant avec une spatule en bois.

Une fois colorées ajoutez le concentré de tomate, le bouillon,
les pommes de terres, les carottes et les petits pois.

Poivrez et remettez l'oignon et le chorizo.

Couvrez et laissez mijoter 50 min à feu doux.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!