

# **POULET A LA GRENADE**

## **KHORESHE FESENJAN**



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**1,5 kg de poulet ou de canard (avec les os et sans la peau)**

**500 g de noix hachées**

**2 oignons émincés**

**3 gousses d'ail écrasées**

**1 c à s de cardamome en poudre**

**1 pincée de safran**

**25 cl de sirop de grenade (en épicerie moyen orientale)**

**2 c à s de sucre en poudre**

**Saler et poivrer les morceaux de poulet puis les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer le poulet.**

**Ajouter un peu d'huile si besoin et faire revenir l'oignon. Quand il est translucide, ajouter l'ail et les morceaux de poulet. Verser 50 cl d'eau. Couvrir la sauteuse, baisser le feu et laisser cuire 30 minutes.**

**Ajouter au poulet le sucre en poudre, le safran, la cardamome, le sirop de grenade et les noix hachées. Mélanger.**

**Couvrir et laisser frémir doucement 1/2 heure en surveillant de temps en temps et en ajoutant un peu d'eau au besoin. La sauce étant sucrée, elle attache assez vite mais doit être assez épaisse.**

**Servir avec du riz iranien ou du riz basmati.**