



## Poulet aux abricots - Pollastre amb albercocs

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet fermier ou morceaux de poulet  
6 abricots Rouges du Roussillon  
300 g de petites pommes de terre  
300 g d'oignons  
100 g de confiture d'abricots  
50 g de pignons  
2 bâtons de cannelle

20 cl de rancio sec  
1 c. à café de gingembre en  
poudre  
1 c. à café de paprika  
Safran  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Préparation :

La veille, coupez le poulet en morceaux, faites-le mariner 12 h dans le Rancio, la cannelle, le gingembre, le paprika, le poivre et l'huile d'olive. Le lendemain, égouttez le poulet, réservez la marinade.

Épluchez les oignons, coupez-les en lamelles et faites-les cuire dans la marinade, en ajoutant 60 cl d'eau, jusqu'à évaporation de la moitié du liquide.

Badigeonnez les morceaux de poulet avec la confiture d'abricots et faites-les dorer dans de l'huile d'olive, égouttez-les.

Lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles épaisses, et faites-les cuire 15 min à l'eau.

Faites griller les pignons dans une poêle sèche.

Mettez les morceaux de poulet dans la sauce, et faites mijoter 15 min.

Ajoutez les pommes de terre, les abricots coupés en 2, les pignons et le safran.

Laissez cuire encore 10 min, en ajoutant de l'eau si besoin.

Assaisonnez en sel et poivre à votre goût. Parsemez quelques feuilles de persil.

Il ne reste plus qu'à déguster.

Bon profit !