Les Arepas de Geraldine et Veronica

Venezuela

Prix :	€	*Bon marché*
Temps :	⧗ ⧗	*2h30*
Difficulté :	👨‍🍳 👨‍🍳	*Moyenne*

LES INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :
+- 20 arepas

- 500 gr de filet de poulet
- 100 gr de lardons
- 4 jeunes oignons
- 3 poivrons
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- De la coriandre fraîche
- 1 kilo de farine de maïs blanc (P.A.N.)
- 2 cubes de bouillon de poulet
- 150 gr de Cheddar
- Du sel, du poivre

LES ÉTAPES

- Coupez tous les légumes en petits morceaux.
- Mettez cuire les lardons avec l'ail, les oignons, les jeunes oignons, la coriandre et les poivrons.
- Coupez les filets de poulet en morceaux et mettez-les cuire avec les lardons.
- Salez, poivrez, ajoutez un peu d'huile et les deux cubes de bouillon.
- Pensez à remuer le tout régulièrement.
- Versez la farine dans un grand bol et salez.
- Ajoutez de l'eau en mélangeant. Votre pâte ne doit être ni trop humide, ni trop dure et elle doit coller légèrement à vos doigts.
- Huilez votre poêle.
- Prenez un peu de pâte et formez une boule.
- Aplatissez-la en la faisant passer d'une main à l'autre.
- Arrondissez les bords.
- Faites cuire vos arepas à feux moyen dans votre poêle.
- Ouvrez vos arepas et fourrez-les avec votre garniture.

Bon appétit !

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilBovigny