

Le Mloukheye de Ghassan et Arij

Syrie



Prix :	€	Bon marché
Temps :		2h30
Difficulté :		Facile

LES INGRÉDIENTS

Pour 15 personnes

- 6 cuisses de poulet
- 1,5 kg de riz (basmati de préférence)
- 300 gr de vermicelles
- 2 têtes d'ail
- 11 citrons
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 100 gr de pignons de pin
- 2 cubes de bouillon de poule
- 3 cuillères à soupe de coriandre moulue
- Sel, huile



LES ÉTAPES

- Faites bouillir le poulet dans de l'eau avec l'oignon.
- Lavez les feuilles de molokhia.
- Dans une grande casserole, faites chauffer de l'huile dans laquelle vous mettrez cuire les feuilles de molokhia essorées.
- Pressez 9 citrons.
- Epluchez les gousses d'ail et passez-les au presse-ail.
- Quand le poulet est cuit, émiettez-le. Réservez !
- Ajoutez l'eau de cuisson du poulet aux feuilles de molokhia et laissez bouillir le mélange pendant 45 min.
- Ajoutez ensuite le poulet, le jus de citron et un peu de sel aux feuilles de molokhia.
- Dans une poêle, faites chauffer de l'huile dans laquelle vous ferez frire l'ail, le poivron et la coriandre.
- Ajoutez ce mélange aux feuilles de molokhia.
- Dans une casserole, faites chauffer de l'huile dans laquelle vous verserez les vermicelles.
- Après 5 min, ajoutez de l'eau et les deux cubes de bouillon.
- Lavez le riz puis faites-le cuire avec les vermicelles.
- Grillez les pignons de pin pour la garniture du plat.
- Servez avec des quartiers de citron.



Bonne dégustation !

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