

# *Doulet au chorizo*

*Préparation : 10 minutes / Cuisson : 12 heures*

*Points ww : 6 propoints par yaourt (ah bah oui).*

*La Chouquette (19 mois) n'a pas encore goûté, je testerai sur elle au goûter la chouquette n'a pas aimé !*

## **Ingrédients pour 2:**

- 2 blancs de poulet (5 pp)
- 90 g de chorizo fort (11 pp)
  - 70 g de champignons
  - ¼ de poivron rouge
    - 1 cc de paprika
    - 1 oignon
    - 1 tomate
  - 1 cc d'huile d'olive
- 1,5 cc de fond de volaille (0,5 pp)
  - 10 cl de vin blanc



- 1) Commencez par couper les ingrédients : le poulet, la tomate et le poivron en dé, le chorizo en rondelles pas trop épaisses (pour avoir l'impression d'en avoir plus), les champignons en lamelles et émincez l'oignon.
- 2) Dans un poêle antiadhésive, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive chaude pendant 3 minutes et ajoutez le chorizo. Laissez cuire quelques minutes, le temps que l'oignon caramélise.
- 3) Ajoutez le poulet, le paprika et laissez cuire 5 minutes en remuant souvent.
- 4) Ajoutez la tomate et déglecez avec le vin blanc. Laissez cuire à feu vif pendant 1 minute.
- 5) Ajoutez les champignons, puis le fond de volaille dilué dans 150 ml d'eau. Salez, poivrez, et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes au moins.
- 6) Servez !

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ☺. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*