Poulet aux cacahuètes et aux épinards

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1,5 kg de poulet entier
- 500?g d’épinards
- 200?g de coulis de tomate
- 150?g de cacahuètes grillées nature
- 300 g de riz basmati
- 3 c. à soupe d’huile d’arachide
- sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Concasser grossièrement les trois quarts des cacahuètes (garder le reste pour la finition). Faire chauffer l'huile d'arachide dans une sauteuse et y dorer les morceaux de poulet de tous côtés. Assaisonner de sel et poivre.

Etape 2

Ajouter le coulis de tomate et les cacahuètes concassées. Mélanger et laisser mijoter 40 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

Etape 3

Pendant ce temps, équeuter et laver soigneusement les épinards. Dans une autre poêle, les faire suer 10 minutes à feu doux avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils réduisent. Saler et poivrer.

Etape 4

Faire cuire le riz selon les indications du paquet.

Etape 5

Cinq minutes avant la fin de cuisson du poulet, incorporer les épinards cuits dans la sauteuse et mélanger délicatement.

Etape 6

Dresser le poulet et sa sauce dans les assiettes. Parsemer du reste de cacahuètes concassées, accompagné du riz nature. Servir immédiatement.