

Poulet à la "samfaina" (plat catalan)

Couper le poulet en morceaux.
Assaisonner: sel, poivre, paprika doux.
Dorer à feu assez vif - Réserver. Egoutter.
Préparer et cuire la "samfaina" (voir recette)
Y ajouter un $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc au
début de la cuisson.
Sur la "samfaina" brûlante poser
les morceaux de poulet et laisser
cuire, à couvert, 10 mn environ.
Rectifier l'assaisonnement.