



Les plats principaux

Poulet en sauce chasseur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 millilitres de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe de farine
100 millilitres de vin rouge
4 cuisses de poulet
250 grammes de champignons de Paris (en quartiers)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 gousse d'ail (pressée)
2 échalotes (ciselées)
4 tomates
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 branches de thym
2 brins de romarin
1 feuille de laurier
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les cuisses de poulet et rôtissez-les bien dorées dans de l'huile d'olive.

Ajoutez les échalotes, l'ail et les champignons. Faites cuire brièvement ensemble et ajoutez éventuellement encore un peu d'huile d'olive. Saupoudrez la farine sur le poulet puis mélangez bien le tout.

Égrenez les tomates puis coupez-les en cubes. Ajoutez-les au poulet en même temps que les lamelles de poivron, le laurier, le romarin et le thym. Versez sur tout cela le vin et le bouillon de poule et portez à ébullition. Réglez le feu sur doux et faites mijoter 45 minutes.

Répartissez le poulet avec les légumes et la sauce chasseur sur les assiettes. Parachevez avec le persil et servez.

