

Fricassée de poulet aux olives

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 1 h

Le terme de « fricassée » désignait autrefois diverses sortes de ragoûts de poulet, de porc, de poisson ou de légumes. Le terme de « fricassée » a fini, avec le temps, par se transformer en « fricot » qui désigne, en langage populaire, un plat simple mais fort goûteux.

Ingrédients

- 1 poulet coupé en morceaux
- 1 boîte de filets d'anchois
- 150 g de lardons fumés
- 250 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 cs de câpres
- 1 orange
- 1 cs de farine
- thym
- laurier
- sauge
- ciboulette
- huile d'olive
- 20 cl de vin blanc
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Salez et poivrez les morceaux de poulet. Prenez un plat allant au four et versez un filet d'huile d'olive dans le fond. Déposez les morceaux de poulet. Fermez le couvercle et faites cuire votre poulet dans un four à 220°C (th.7-8) pendant 1 heure environ.
- 2 Pendant ce temps, prenez une sauteuse et faites-y les lardons. Hachez les anchois, les câpres et la moitié des olives. Versez ce hachis dans la sauteuse avec les lardons. Déposez le bouquet garnis. Laissez blondir quelques minutes sur feu doux.
- 3 Ajoutez-y la farine et remuez soigneusement. Versez le bouillon et le vin blanc. Laissez mijoter 15 minutes sur feu doux.
- 4 Lorsque le poulet est cuit, déposez-le dans la sauteuse. Ajoutez-y le reste des olives et laissez mijoter quelques minutes dans la sauce.
- 5 J'ai servi ma fricassée de poulet aux olives avec des knödels, petites boulettes de pommes de terre. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

