

Fricassée de poulet aux tomates et à la crème fraîche



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 105 mn

Un plat de tous les jours que j'ai accompagné de courgettes et de frites.

Ingrédients

- 1 poulet - coupé en morceaux
- 2 tomates - pelées
- 1 boîte de champignons - de Paris
- 200 ml de vin - blanc sec
- 200 ml de crème - liquide
- huile d'olive
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte en fonte, faites revenir dans l'huile d'olive les morceaux de poulet en les retournant pour les faire dorer sur toutes les faces.
- 2 Otez les morceaux de poulet de la cocotte et faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez les tomates pelées et laissez mijoter quelques minutes.
- 3 Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte. Salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc, les champignons de Paris égouttés et laissez mijoter 45 minutes environ.
- 4 A la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche et un peu de jus des champignons de Paris. Mélangez et faites cuire à petits bouillons pendant 5 à 10 minutes. Il faut que la sauce réduise.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

