

## Poulet à l'ananas



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 75 mn

*Servez avec un riz blanc nature. C'est un délice !*

### Ingrédients

- 1 beau poulet coupé en morceaux
- 1 ananas frais
- 1 yaourt saveur vanille
- 1 cuillère à soupe d'huile
- épices
- herbes aromatiques ciselées (sauge, persil, thym, ciboulette,...)
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Retirez la peau de l'ananas et réduisez-le en cubes.
- 2 Dans une cocotte en fonte, faites revenir l'oignon et l'échalote émincés dans l'huile, puis laissez-y dorer les morceaux de poulet.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Enlevez la viande et faites revenir les cubes d'ananas frais quelques minutes à feu doux.
- 5 Remettez le poulet, versez un peu d'eau à hauteur, puis incorporez les épices, les herbes aromatiques ciselées et l'ail moulu. Salez et poivrez à votre goût.
- 6 Couvrez la cocotte et laissez cuire l'ensemble au four durant 1 heure.
- 7 À la fin de la cuisson, versez le yaourt et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Dégustez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

