

Poulet à l'italienne



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 60 mn

Voici une recette trouvée dans ma revue hebdomadaire. Ce plat est tout simplement délicieux...

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 400 g de tomates cerises - en conserve
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 filets d'anchois
- 12 cl de vin blanc sec
- 2 cs de vinaigre
- 1 cube de bouillon de volaille
- persil
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y dorer le poulet. Réservez.
- 2 A la place, faites revenir l'oignon et l'ail pelés et émincés, ajoutez le vin blanc, le vinaigre, le cube de bouillon, les tomates cerises, le concentré de tomates et les anchois.
- 3 Ajoutez le poulet, salez très peu et poivrez. Portez à ébullition puis faites cuire 40 minutes à couvert, à feu moyen, ensuite 20 minutes à découvert pour faire réduire la sauce. Ajoutez le persil.
- 4 J'ai servi ce plat avec des pâtes fraîches. Vous pouvez ajouter quelques olives noires.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

