

Poulet aux olives



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

Un classique de la cuisine française, avec seulement 25 minutes de préparation et 1 heure de cuisson.

Recette proposée par : Gaelle Le Targat

Ingrédients

- 2 cuisse de poulet
- 2 tomates coupées en quartiers
- 1 pot de sauce tomate
- huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- quelques olives vertes
- romarin
- sel, poivre

Préparation

- 1 Séparez les hauts de cuisse et les pilons.
- 2 Faites-les sauter dans une cocotte pour donner un peu de couleur à l'ensemble.
- 3 Retirez de la cocotte.
- 4 Faites alors revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive et le beurre.
- 5 Lorsque les oignons sont devenus translucides, disposez de nouveau les morceaux de poulet.
- 6 Ajoutez l'ail que vous aurez préalablement écrasé avec le plat d'une lame de couteau.
- 7 Incorporez la sauce, les morceaux de tomates fraîches, le romarin et les olives. Salez, poivrez.
- 8 Couvrez la cocotte et laissez cuire pendant 30 à 45 minutes à feu doux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

