

Poulet en casserole



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ce matin, nous avons rendez-vous en cuisine pour un plat familial. Des morceaux de poulet qui vont mijoter doucement dans le vin blanc et garni de champignons....

Ingrédients

- 1 poulet - coupé en morceaux
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 0,25 litre de vin blanc
- 0,25 litre de bouillon de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- persil
- 50 g de beurre
- 200 g de tomates pelées
- 200 g de champignons de paris
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez grossièrement les tomates pelées. Salez, poivrez les morceaux de poulet et roulez-les dans la farine. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez-y les morceaux de poulet à dorer de tous les côtés.
- 2 Ajoutez les échalotes pelées, lavées et hachées. Laissez-les revenir quelques minutes. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon de volaille. Ajoutez l'ail, les tomates et le bouquet garni.
- 3 Couvrez et laissez mijoter 30 minutes.
- 4 Pendant ce temps, mettez le beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons bien égouttés. Ajoutez-y une gousse d'ail hachée et du persil finement ciselé. Salez, poivrez Poursuivez la cuisson quelques minutes.
- 5 Au moment de servir mettez le poulet dans un grand plat et servez-le à l'assiette avec la poêlée de champignons et un peu de riz créole. 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

