

Poulet sauté à la paysanne



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Accompagnez de riz créole.

Ingrédients

- 8 pilons ou 4 cuisses de poulet
- quelques petits champignons de paris
- 2 carottes
- 1 tomate coupée en dés
- cidre
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez, puis émincez l'oignon.
- 2 Épluchez et coupez les carottes en rondelles.
- 3 Faites dorer les morceaux de poulet dans une cocotte, salez, poivrez, puis ajoutez l'ail, l'oignon, les carottes, le bouquet garni et les dés de tomate. Laissez mijoter quelques minutes en remuant.
- 4 Versez alors le cidre de façon à couvrir la viande et poursuivez la cuisson à demi-couvert sur feu doux, le tout pendant 40 minutes.
- 5 Pendant ce temps, préparez les champignons frais et ajoutez-les dans la cocotte. Laissez frémir.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

