

Ragoût de poulet aux pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ce plat, c'est toute mon enfance... C'est une excellente recette économique et simple.

Ingrédients

- restes de poulet
- 2 oignons
- huile d'olive
- 30 g de farine
- bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- persil

Préparation

- 1 Dans une poêle, faire revenir légèrement dans de l'huile d'olive, les restes de poulet. Ajouter ensuite les oignons émincés.
- 2 Lorsque tout est bien doré, ajouter la farine pour faire un roux.
- 3 Allonger avec le bouillon de volaille petit à petit en remuant bien le tout. Lorsque la sauce devient fluide mais tout de même un peu épaisse, ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail.
- 4 Ajouter les pommes de terre. Couvrir la poêle et laisser mijoter à feu doux une bonne demi-heure.
- 5 Suggestions :
 - Si vous n'avez pas de restes de poulet, vous pouvez réaliser cette recette avec des escalopes de poulet coupées en morceaux.
 - Vous pouvez ajouter quelques champignons de Paris frais.
 - Si vous voulez améliorer votre sauce, vous pouvez partager le bouillon en le coupant avec un peu de vin qui accompagnera votre plat.
 - Le top du top.... vous ajoutez une bonne cuillère de crème fraîche à la fin ! Bon appétit !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

