

Cuisses de poulet "cacciatore"



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 500 gr
- Ail 2 gousses
- Carotte 1
- Céleri 2 branches
- Cuisses de poulet 8
- Oignon 1
- Olives noires 10
- Poivre
- Romarin
- Sel
- Soupe d'huile d'olive vierge extra 4 cuillères
- Vin rouge 200 ml

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Commencer par bien laver les cuisses de poulet et les sécher avec un linge.

Puis hacher très finement l'oignon, le céleri, la carotte et les réserver.

Chauffer l'huile d'olive vierge extra dans un faitout et faire revenir les cuisses de poulet à feu vif pendant une dizaine de minutes.

Ajouter ensuite l'oignon, le céleri et la carotte précédemment hachés, les olives, les gousses d'ail entières, le romarin, du sel et du poivre à discrétion et continuer la cuisson encore 10 minutes.

Verser le vin rouge et le laisser s'évaporer et, enfin, ajouter **Pomì coulis de tomates**.

Mettre le couvercle et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre.