

Poulet cacciatore



PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 1 H

RENDEMENT : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- *6 cuisses de poulet avec ou sans la peau (ou 8 à 10 hauts de cuisse)*
- *60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive*
- *227 g (8 oz) de champignons blancs, tranchés ou coupés en quartiers*
- *1 oignon, émincé*
- *2 poivrons rouges, épépinés et coupés en cubes*
- *2 gousses d'ail, hachées*
- *180 ml (3/4 tasse) de vin blanc*
- *1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés*
- *30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé*
- *Sel et poivre*

PRÉPARATION

- 1. Placer la grille au centre du four.*
- 2. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).*

- 3. Dans une grande poêle ou une grande casserole allant au four, dorer le poulet dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer.*
- 4. Réserver sur une assiette*
- 5. Dans la même poêle, dorer les champignons et les oignons dans le reste de l'huile. Saler et poivrer.*
- 6. Ajouter les poivrons, l'ail et poursuivre la cuisson environ 1 minute.*
- 7. Déglacer la poêle avec le vin et ajouter les tomates.*
- 8. Remettre le poulet dans la poêle et porter à ébullition.*
- 9. Cuire au four, à découvert, environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.*
- 10. Parsemer de persil. Servir sur du riz à grains longs étuvé ou sur des nouilles aux oeufs.*