

Poulet en ragoût au riesling, champignons, poivrons et aux oignons rouges

Un petit plat automnale tout coloré et déliiiiicieux !



Ingrédients:

- 1 poulet fermier
- 6 à 12 petits [oignons](#) rouges
- 4 à 6 [poivrons](#) rouges
- 5 petits oignons rouges
- 6 gousses d'ail
- 250 g de champignons de paris
- 250 ml de vin blanc (ici du Riesling)
- 100 ml de crème
- 1 [bouillon](#) cube de poulet
- Huile d'olive
- 1 belle botte de persil
- Sel et poivre

Épluchez les oignons et l'ail. Coupez les poivrons en lanières.

Coupez le poulet en 8 morceaux. Faites le saisir puis dorer à la cocotte dans un filet d'huile d'olive. Retirez et réservez.

Dans cette même cocotte, faites revenir les oignons entiers quelques minutes. Ajoutez les champignons entiers et faites saisir. Ajouter ensuite les lanières de poivrons et les gousses d'ail entières. Une fois le tout bien doré, déglacez au vin blanc. Ajoutez le bouillon cube de poulet, couvrez et laissez cuire 30 minutes à feu modéré. Retirez les couvercle, assaisonnez et laissez cuire encore 30 minutes.

Juste avant de servir, ajoutez la crème et le persil ciselé.

Servez avec du riz.

Mes suggestions:

- [Cuisson parfaite des riz longue cuisson... sans machine! Comment?](#)



[Bouillon de volaille](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-poulet-en-ragout-au-riesling-champignons-poivrons-et-aux-oignons-rouges-86371703.html>
