

Poulet cacciatore

Pour 5-6 personnes:

- 1 poulet (1 kg 400 environ)
- 2 cs de farine
- 1 cs d'huile d'olive
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 400 g de coulis de tomate
- 10 brins de persil plat
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- sel



Découper le poulet en 8 morceaux. Saler légèrement la farine et y rouler le poulet. Chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse (ou une cocotte) et y faire dorer le poulet sur toutes ses faces. Retirer de la sauteuse et réserver.

Pendant ce temps, émincer l'oignon et hacher l'ail. A la place du poulet, faire revenir les lardons avec l'oignon et l'ail. Ajouter le vin et porter à ébullition. Laisser réduire jusqu'à ce que le vin soit presque complètement évaporé. Ajouter ensuite le coulis de tomate ainsi que 25 cl d'eau. Couvrir et laisser épaissir environ 5 min.

Remettre le poulet dans la sauteuse et poursuivre la cuisson 25-30 min. *S'il vous faut poursuivre la cuisson, n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau.*

Ciseler le persil et l'ajouter dans la sauteuse avec les olives.

Servir le poulet avec des pâtes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>