



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Poulet chasseur



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |   |
|------------------------|---|
| 1 boîte de             | ELVEA cubes de tomates cubetti avec des herbes italiennes |
| 1                      | carotte   |
| 150 g de               | champignons   |
| 1                      | poivron rouge   |
| 2                      | échalotes   |
| 8                      | kippenboutenvlees   |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive   |
| 2 gousses d'           | ail   |
| branches de            | romarin   |
|                        | poivre  |
|                        | sel   |
| 2 cuillères à soupe de | farine  |
| 3 dl                   | vin blanc sec   |
| 1                      | feuille de laurier  |
| 100 g de               | olives noires   |
| 4 cuillères à soupe de | câpres  |
| poignée de             | persil plat   |

### Préparation

Nettoyez les légumes, les échalotes et les champignons et coupez-les en morceaux.  
Faites dorer les cuisses de poulet dans un peu d'huile d'olive. Retirez-les de la cocotte.  
Rajoutez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir maintenant les légumes.  
Ajoutez l'ail et le romarin.  
Remettez le poulet dans la cocotte et assaisonnez de sel et poivre.  
Saupoudrez de farine et mélangez bien.  
Déglacez avec le vin blanc et ajoutez les cubes de tomates et la feuille de laurier.  
Faites cuire sous couvercle à feu doux.  
Dénoyautez les olives et ajoutez-les dans la cocotte en même temps que les câpres.  
Vérifiez l'assaisonnement et terminez avec le persil plat.





*Elvea, L'Italie chez vous*

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

