



*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

