

# Poulet cacciatore cuit à la mijoteuse

TEMPS DE PRÉP

**20 MIN**

TEMPS TOTAL

**8 H**

PORTION

**6**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

**Métrique** Impérial

- 1 c. à s. huile d'olive
- 3 lb morceaux de poulet avec os (cuisses et pilons)
- 1 c. à s. ail, haché
- 2 c. à s. assaisonnement à l'italienne
- 1 boîte tomates broyées
- 1 lb champignons, en moitiés
- 2 gros oignons, hachés
- 1 gros poivron vert, haché
- 1 tasse olives vertes, égouttées (facultatif)
- 1 1/2 tasses Bouillon de poulet Prêt à utiliser Sans sel ajouté de CAMPBELL'S®

 **Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

**1** Faire chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen. Ajouter les morceaux de poulet et cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés.

- 2.** Ajouter l'ail,l'assaisonnement à l'italienne,les tomates broyées,les champignons,les oignons,les poivrons,les olives et le bouillon dans une mijoteuse de 6 pintes. Mélanger,puis ajouter le poulet et tourner pour l'enrober.
  - 3.** Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
  - 4.** Retirer le poulet de la mijoteuse et servir chaud accompagné de pâtes ou de riz.
- 

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**