

Poulet cacciatore

TEMPS DE PRÉP

30 MIN

TEMPS TOTAL

2 H 30 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1/4 tasse farine tout usage
- 8 hauts de cuisses de poulet avec l'os et la peau (environ 20 oz/550 g)
- 1 c. à s. huile de canola
- 3 tranches de bacon, hachées
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 6 oz champignons blancs, hachés
- 1 c. à s. ail, haché
- 1 boîte fond de poulet CAMPBELL'S® FOND PREMIER
- 1 grosse tomate, coupée en dés
- 1 c. à s. romarin frais, haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Dans un grand sac en plastique étanche, brasser la farine et le poulet pour bien enrober la viande.

2. Dans un grand poêlon à fond épais allant au four ou un faitout, chauffer l'huile à feu moyen-vif et cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer le bacon du poêlon et réserver. aside.
 3. Ajouter les morceaux de poulet et les faire revenir uniformément de tous les côtés, de 8 à 10 minutes environ. Retirer le poulet du poêlon et réserver. .
 4. Conserver environ 1 cuillère à thé de l'huile. Ajouter l'oignon et les champignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et continuer la cuisson pendant 1 minute.
 5. Ajouter le poulet, le bacon, le fond, la tomate en dés et le romarin et porter à ébullition. Couvrir et cuire au four à 170 °C (325 °F) pendant environ 90 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre et entièrement cuit.
 6. Retirer les morceaux de poulet du poêlon et les napper de jus de cuisson et de légumes.
-

Conseils et Recettes

- *Pour une présentation plus soignée, passez les légumes et le fond au mélangeur ou au mélangeur à main et nappez le poulet de sauce.*
- *Vous pouvez servir ce plat avec des pâtes, comme le veut la tradition, ou avec des pommes de terre en purée ou au four.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.