

Poulet sauté chasseur

CUISIMAGES

Réf :
3303

Type :
Volaille

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
50 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet de 1.5 Kg
- 1 oignon / 3 gousses d'ail / persil
- 200 g de lardons
- 200 g de champignons de Paris
- 2 carottes
- 30 raisins noirs
- 20 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuillères à café de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive/sel/poivre



Coupez le poulet en 6 morceaux.



Dans une sauteuse, mettez l'huile et le beurre à chauffer puis faites dorer les morceaux de poulet 4 min de chaque coté sur feu moyen.

Pelez et hachez finement l'oignon.



Ajoutez l'oignon et les lardons sur le poulet.

Couvrez et laissez cuire 5 min sur feu moyen.



Pelez et hachez l'ail.
Epluchez les carottes et coupez les en bâtonnets.
Lavez les champignons.
Ajoutez ces ingrédients dans la sauteuse.

Versez le vin blanc.



Délayez le bouillon de volaille dans 300 ml d'eau et recouvrez le poulet et ses légumes.
Salez, poivrez, couvrez et poursuivez la cuisson sur feu doux pendant 40 min.

Ebouillantez les raisins pour les peler et les épépiner.



En fin de cuisson, ajoutez le raisin.



Saupoudrez le poulet sauté chasseur de quelques bruns de persil.

Servez bien chaud.



Conseils
Variante
Vins

Montagne Saint-Emilion