

Poulet Chasseur

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2
- CUISSE(S) DE POULET	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	30 cl
- BOUILLON DE POULE	40 cl (1 cube)
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- MAIZENA	2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- EPICE POUR POULET	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les blancs de poulet en 2 ou 3. Coupez également les cuisses en 2.
- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites revenir les morceaux de poulet dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'épice pour volaille (mélange à base de paprika). Lorsque les morceaux sont bien colorés, réservez-les sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la casserole, l'oignon émincé. Laissez-le prendre couleur puis intégrez les dés de champignons. Salez et poivrez.
- Mouillez avec le vin blanc et le bouillon de poule. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Replacez les morceaux de volaille dans la sauce. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 heure à couvert.
- Après ce temps, portez de nouveau à ébullition et liez la sauce avec la maïzéna.
- Ajoutez enfin la coriandre.
- Servez bien chaud.

