

Poulet à la Grecque

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 45 min.

Ingrédients:

- 800g de blancs de poulet fermier
- Beurre
- 4 oignons
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 3 tomates
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 40 cl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de curry
- 1 c à soupe de sucre semoule
- 1 capsule de safran
- 200 g de raisins secs noirs (Corinthe)

Recette:

- Epluchez et hachez finement les oignons, les échalotes et les gousses d'ail.
- Lavez, pelez et coupez en morceaux les tomates.
- Epépinez et pelez les poivrons. Coupez-les en fines lamelles.
- Roulez les blancs de poulet dans le curry (dans un sac plastique à usage alimentaire type sac de congélation).
- Faites chauffer le beurre dans une grande sauteuse et faites-y revenir les morceaux de poulet.
- Retirez le poulet et mettez à la place les oignons, les échalotes et l'ail avec un peu de beurre si nécessaire. Laissez fondre doucement et ajoutez alors les tomates et les poivrons.
- Laissez cuire 15 minutes.
- Ensuite, remettez le poulet, le vin blanc, le safran, les raisins et le sucre.
- Couvrez et laissez mijoter 1 heure.
- Servez accompagner de pâtes grecques ou de riz.

Remarque:

Surtout ne pas saler ni poivrer !!!