

POULET "ALLA CACIATORA"

Plats et accompagnements



8 personnes



95 min



3,10 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Étaler la farine sur une planche
2. Passer les morceaux de poulet dans la farine. Bien les retourner de tous les côtés
3. Faire chauffer l'eau dans une casserole
4. Dans une grande poêle haute, avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 15 grammes de beurre, saisir le poulet à feu vif, en retournant bien afin que tous les morceaux soient saisis. Ne pas aller jusqu'au point où ils se coloreront.
5. Ajouter la sauce tomate
6. Ajouter les Sept Saveurs, le bouillon poulet
7. Quand la sauce s'est épaissie, ajouter de l'eau chaude. Vous pourrez rajouter toute l'eau nécessaire en 3 ou 4 fois. Abondamment au début, petit à petit à la fin
8. Quand la sauce est dense, enlever le couvercle
9. Couvrir et cuire à feu moyen (7 sur 10 par exemple). Il faut que cela boue un peu
10. Cuire une heure et demi
11. Remuer régulièrement, surtout vers la fin quand la sauce est plus dense
12. Si besoin ajouter un peu de farine, sel et poivre pour que la sauce ait la consistance et la saveur que vous aimez
13. Servir bien chaud. Si besoin garder à température dans votre four en attendant de servir

INGRÉDIENTS

- 2 CàC de Sept Saveurs (**Réf : 240**)
- 3 C à S Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 15 g Beurre
- 2 unités Echalote
- 1 gousse Ail
- 1 unité Poulet
- 100 g Farine
- 1,5 pot Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf : 602**)
- 1,5 C à S Les Sept saveurs (**Réf : 240**)
- 1 C à S Bouillon de poulet en granulés (**Réf : 261**)