

POULET CHASSEUR

Recette italienne



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1h05 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 carottes (200 g) émincées (2 cm) - 1 oignon coupé en 2 - 50 ml d'huile d'olive - 1 branche de romarin
 - 1 gousse d'ail dégermée - 100 ml de vin blanc - 3 branches de céleri émincées (2 cm) - 3 branches de persil - 500 g de tomates concassées - 2 cuisses de poulet entières - Sel et poivre
-

1. Placez l'oignon dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 10 secondes / vitesse 13. Rabattez si nécessaire.
2. Ajoutez les carottes et les branches de céleri. Versez l'huile et lancez le programme EXPERT, 5 minutes / vitesse 3 / 120° C.
3. Ajoutez l'ail, les tomates, le romarin et le vin blanc. Salez et poivrez. Relancez le programme EXPERT, 30 minutes / vitesse 2A / 95°C.
4. Pendant ce temps, séparez les hauts de cuisse des cuisses de poulet. Dans une poêle, faites rissoler les cuisses de poulet avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés.
5. Ajoutez les morceaux de poulet dans la cuve et relancez le programme EXPERT, 30 minutes / vitesse 0 / 95° C.
6. Parsemez de persil ciselé et servez.

