

POULET CHASSEUR A LA PIEMONTAISE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet de 1,2 kg
- 250 g de tomates mûres
- 100 g d'oignons
- 500 g de carottes
- 1 branche de céleri
- 1 verre de vin blanc sec (cépage sauvignon conseillé)
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation de la recette :

Préparation des légumes :

- peler les oignons et le couper en petits morceaux,
- peler les tomates et les hacher,
- éplucher les carottes et les couper en morceaux de 1 à 2 centimètres de long,
- couper la branche de céleri en morceaux de 1/2 centimètre.

Faire revenir à la poêle, dans un fond d'huile d'olive, les oignons, les carottes et le céleri. Les réserver dès qu'ils sont colorés.

Couper le poulet en morceaux, le faire dorer dans la poêle avec un peu d'huile d'olive, saler, puis ajouter le vin blanc sec. Laisser-le évaporer.

Ajouter les tomates pelées et hachées, ainsi que les légumes réservés.

Poursuivre la cuisson à feu doux et à découvert pendant 40 minutes en ajoutant, au besoin, un peu d'eau additionnée d'un morceau de cube de bouillon.

Rectifier le sel si besoin et poivrer.

Servir accompagné de polenta.