



*Poulet*  
**Poulet marengo**



**1h10** **20 min** **50 min** **0** **609**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
sauce**

**3** **Tomate(s)**  
1 c. à soupe **Concentré de  
tomate**  
200 g **Champignon(s) de  
Paris**  
20 cl **Vin blanc**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le  
poulet**

2 kg **Poulet(s)**  
20 **Olives vertes**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

**Étape 1**

Préparation des ingrédients

- 1 Monder les tomates, retirer les pépins et couper la chair en petits dés.
- 2 Dessaler les olives en les plongeant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante, les rincer sous l'eau froide et les égoutter.
- 3 Eplucher la gousse d'ail et l'émincer.
- 4 Couper les pieds terreux des champignons de Paris. Les laver et les émincer.
- 5 Couper le poulet en 8 morceaux.

**Étape 2**

Cuisson du poulet

- 1 Poêler le poulet salé et poivré dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien doré sur toutes les faces. Puis le retirer de la cocotte.
- 2 Faire revenir dans la cocotte l'ail avec les tomates pendant 5 minutes. Puis ajouter les champignons, le vin blanc et le concentré de tomates.
- 3 Saler, poivrer et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

4 Ajouter le poulet et les olives. Laisser mijoter à couvert pendant environ trente minutes.