

Poulet Cacciatore



Ingrédients

6 cuisses de poulet avec ou sans la peau ou 8 à 10 hauts de cuisse
60 ml (¼ tasse) d'huile de canola
250 ml (1 tasse) de champignons tranchés ou en quartiers
1 oignon émincé
2 poivrons de couleur coupés en cubes
1 gousse d'ail hachée
180 ml (¾ tasse) de vin blanc
1 conserve de 796 ml (28 onces) de tomates en dés
15 g (1 c. à soupe) d'assaisonnement marinara (MC12166)
Sel et poivre au goût

Préparation

- 1- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2- Dans une grande poêle ou dans une grande casserole allant au four, dorer le poulet dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.
- 3- Dans la même poêle, ajouter le reste de l'huile, les champignons, les oignons, les poivrons et l'ail haché et poursuivre la cuisson environ 1 minute.
- 4- Déglacer la poêle avec le vin.
- 5- Ajouter les tomates avec les assaisonnements marinara.
- 6- Remettre le poulet et porter à ébullition.
- 7- Cuire au four, à découvert, à 300 °F (160 °C) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Rendement : Donne environ 6 portions

Suggestions d'accompagnement : Servir sur des nouilles aux œufs, des pâtes alimentaires ou du riz

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG