

les recettes d'Alice

Poulet marengo



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

1 poulet	50 cl de fond de volaille
2 c à s de concentré de tomates	4 tomates, 2 oignons
4 c à s d'huile d'olive	250 gr de riz long
25 cl de vin blanc	
Thym, laurier	

Matériel nécessaire

1 éplucheur à tomate

Préparation et réalisation

1- Découper le poulet en morceaux. Assaisonner et faire revenir les morceaux dans une poêle avec l'huile. Eplucher les tomates et les couper en morceaux. Eplucher les oignons et les émincer puis les ajouter dans la poêle avec 1 br de thym, 1 feuille de laurier. Ajouter les tomates et cuire 5 min puis ajouter le concentré de tomates.

2- Verser le vin blanc et le fond, cuire 30 min.

3- Cuire le riz.

Conseils et astuces

On peut ajouter 1 c à c de viandox à la cuisson du poulet.

Alice Délice

