



Fricassée de poulet

Un moment de simplicité avec du poulet fermier.

Les ingrédients pour la recette :

- 4 à 6 blancs de poulet
- 250 g de champignons de paris
- 1/2 litre de coulis de tomate
- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Piments d'Espelette
- Huile d'olive
- Herbes de Provence

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Éplucher les [carottes](#) et les couper en petits morceaux. Laver et couper vos champignons de Paris. Éplucher l'ail et couper finement ainsi que les oignons.

Prendre un grand faitout et y mettre de l'huile d'olive. Bien chauffer et ajouter les **champignons de Paris**. Les faire revenir pendant 5 minutes. Débarrasser dans un plat après cuisson. Ajouter à nouveau de l'huile d'olive dans votre faitout sans l'avoir lavé et faire revenir les **morceaux de blancs de poulet**.

Renouveler l'opération si vous ne pouvez pas mettre tous vos morceaux de poulet. Débarrasser vos morceaux de poulet dans un plat. Toujours sans laver votre faitout, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir les [oignons](#) et carottes. Au bout de 5 minutes, ajouter l'ail et les champignons revenus. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Ajouter les morceaux de poulet et la sauce tomate. Ajouter **piments d'Espelette** et **herbes de Provence**. Remuer et cuire doucement environ 20 minutes.

Un plat qui se congèle parfaitement et sera parfait pour un soir avec des pâtes.