



Poulet-Stroganoff

Durée de la préparation: env. 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g	d'émincé de blanc ou de cuisse de poulet
2	gousses d'ail écrasées
1	oignon ciselé
200 g	poivrons rouges, nettoyés et émincés
2	cuillères à soupe de concentré de tomates
1 dl	de vin rouge ou de bouillon de viande
1,5 dl	de bouillon de viande
1,8 dl	de demi-crème pour sauces
75 g	de cornichons émincés Sel, poivre

Préparation :

1^{ère} étape

Essuyer la viande de poulet avec un essuie-tout, assaisonner à votre guise (p.ex. avec du paprika, du sel et du poivre), prendre une poêle et y faire revenir la viande de poulet portion par portion dans du beurre à rôtir, réserver.

2^{ème} étape

Faire suer l'ail et l'oignon dans la même poêle. Puis, y faire revenir rapidement les poivrons émincés avec le concentré de tomate. Mouiller le tout avec le vin et/ou le bouillon et laisser réduire un peu. Rajouter la demi-crème pour sauces et ramener à ébullition. Rajouter les cornichons émincés et la viande de poulet. Laisser mijoter brièvement et rectifier l'assaisonnement. Servir sans attendre.

Conseils : accompagner de nouilles, de riz ou de spätzli.

