

POULET FRICASSÉE AUX CHAMPIGNONS

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

40 min

Personnes

4

Ingrédients

1 poulet local entier découpé
1 cuillère à soupe de 4 épices
½ cuillère à café de pâte de piment fort
1 cuillère à café de purée d'ail
Jus de citron
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 oignon
1 bouquet garni
3 piments végétariens
200g de champignons
1 cuillère à soupe de sucre
3 cuillères à soupe d'huile
Sel et poivre

Environ **4,50€** 
PAR PERSONNE

Préparation

Rincer le poulet au jus de citron et l'assaisonner : sel, poivre, 4 épices, piment fort et pâte d'ail
Couper les champignons en quatre et émincer le bouquet garni, le piment et l'oignon.
Faire sauter les champignons avec 1 cuillère à soupe d'aromates émincées.
Retirer du feu et réserver.
Faire caraméliser le sucre dans l'huile chaude puis verser le poulet et laisser colorer sur toutes les faces.
Ajouter les condiments émincés et la sauce tomate.
Mélanger puis couvrir d'eau à hauteur.
Laisser mijoter 40 minutes.
En fin de cuisson, ajouter les champignons puis laisser mijoter 3 minutes avant de servir.