

VOLAILLE**POULET SAUTE A LA MARENGO**

Préparation pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes

Ingrédients

- ◆ 1 poulet
- ◆ 4 tomates
- ◆ 400 grammes de champignons
- ◆ 20 cl de vin blanc
- ◆ 10 cl d'huile
- ◆ 50 grammes de beurre
- ◆ persil
- ◆ cresson
- ◆ 2 cuillères à soupe d'extrait de viande
- ◆ Sel et poivre

**Préparation**

- ◆ Couper le poulet en 4
- ◆ Le faire sauter dans l'huile avec l'oignon haché
- ◆ Déglacer avec le vin blanc
- ◆ Ajouter l'extrait de viande et les tomates pelées et concassées
- ◆ Assaisonner de sel et poivre
- ◆ Porter à ébullition et laisser cuire à petit feu
- ◆ Faire sauter les champignons au beurre et ajouter les à la préparation
- ◆ Servir avec du cresson et du persil haché

Conseil :

- ◆ ajouter une pointe d'ail à la cuisson
- ◆ Lier la sauce avec une cuillère à soupe de beurre manié

