



Poulet à l'italienne

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

8 filets de cuisses de poulet
sel et poivre
huile d'olive
2 poivrons (en morceaux)
250 grammes de champignons (coupés en deux)
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (pressées)
500 grammes de tomates pelées (en conserve)
2 décilitres de fond de poulet
1 cuillère à soupe d'oregano
1/2 cuillerée à thé piment
1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Séchez, salez et poivrez le poulet. Faites-le dorer à l'huile d'olive dans une sauteuse (allant au four). Ajoutez les poivrons, les champignons, l'oignon et l'ail. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- 2.** Ajoutez les tomates pelées et arrosez le tout de fond de volaille.
- 3.** Assaisonnez avec l'origan et le piment rouge.
- 4.** Couvrez la sauteuse et laissez cuire pendant 2 heures dans un four préchauffé à 140 °C.
- 5.** Vous avez un slow cooker ? Préparez le plat dans le slow cooker (il est préférable de cuire d'abord le poulet à la poêle). Suivez le mode d'emploi.