

## Poulet et sauce crémeuse aux tomates séchées

Préparation et cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 petit poulet rôti coupé en 4 ( 900 g sans la peau )  
1 oignon moyen finement émincé  
1 c à s d'huile d'olive  
2 c à c de concentré de tomates  
100 g de tomates séchées  
6 cl de vin blanc sec  
12,5 cl de bouillon de poulet  
30 cl de crème liquide ( j'ai mis de la 20% de mg )  
2 c à s de sauge fraîche hachée

Retirer la peau du poulet rôti et le couper en 4.

Dans une grande poêle faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon en remuant jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Ajouter alors le concentré de tomates, les tomates séchées et le vin. Chauffer jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé. Mettre alors le bouillon de poulet, la crème liquide et la sauge. Porter à ébullition.

Ajouter le poulet puis réduire le feu et laisser mijoter sans couvrir pour épaissir la sauce et réchauffer le poulet. Servir bien chaud.

Il était préconisé d'accompagner de riz mais j'ai trouvé que des courgettes poêlées en rondelles dans un peu de beurre et d'huile seraient plus de saison. Bien sûr il faut adapter la quantité de sauce en fonction du reste de poulet rôti.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>