

Poulet à l'Aigre-douce

C'est une recette simple, rapide et délicieuse qui libère du temps pour les occupations estivales bien plus intéressantes. De plus, elle permet aussi d'éviter l'utilisation d'un four, fort appréciable en ce moment malgré les orages d'août...



Ingrédients:

- 1 kg 200 de poulet (pilons et hauts de cuisses)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- 2 feuilles de laurier
- 100 ml de vin rouge
- 100 ml de vin blanc sec
- 50 g de cassonade
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 175 g d'olives vertes mélangées
- QS de persil ciselé
- herbes de Provence
- sel
- poivre du moulin

Dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de poulet pour leur donner une belle coloration rousse. Placer ensuite les morceaux dans la mijoteuse.

Dans un cul de poule, mélanger le reste des ingrédients et verser le tout sur les morceaux de poulet. Fermer la mijoteuse.

Régler sur 3H30 à chaleur douce.

Servir avec du riz ou de la purée.

