

Technique :

- Couper le poulet en morceaux
- Faire rissoler la viande dans la matière grasse chaude
- Ajouter les carottes et les oignons émincés
 - Laisser blondir
- Saupoudrer de farine = singer
- Mouiller avec le vin blanc à mi-hauteur
- Ajouter le concentré de tomates, le bouquet garni et le sel
- Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre
 - Ajouter les champignons entiers ou émincés 10 min avant la fin de la cuisson
- Servir en parsemant de persil haché

POULET MARENGO

Peut être servi avec des croûtons de pain grillés ou frits

Pour 1 personne :

- 125 g de poulet
- 10 g d'oignons
- 10 g de carottes
- 10 mL d'huile d'arachide
- 20 mL de vin blanc sec
- 10 g de concentré de tomates
- 20 g de champignons de Paris
- 5 g de farine
- Bouquet garni, sel, persil



Audrey TALMALA