

Sauté de poulet au chorizo et sauce tomate

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 300 g de sauté de poulet (ou filets)
 - ✓ 100 g de lardons fumés
 - ✓ 1 chorizo
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 200 g de sauce tomate cuisiné (style Bolognaise)
 - ✓ Sel et poivre
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le sauté de poulet en morceaux.
Réservez.

Coupez le chorizo en demi rondelles, réservez.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et y faire dorer les morceaux de poulet.

Une fois dorés, retirez-les de la sauteuse et réservez.

Dans la même sauteuse, faire revenir les lardons et lorsqu'ils ont rendu leur gras, ajouter l'oignon, l'ail et le sel.

Bien mélanger en raclant le fond de la sauteuse pour que les sucs de la viande colorent les ingrédients.

Laissez cuire quelques minutes puis ajoutez les morceaux de chorizo et la sauce tomate.
Mélangez.

Remettre les morceaux de poulet dans la sauteuse et bien les imbiber de sauce en les tournant.

Couvrir et laissez mijoter à feu doux pendant 15 à 20 min.

Accompagnez de riz ou pâtes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!