

Poulet à la hongroise

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 cuisses de poulet
- ✓ 140 g de concentré de tomate
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 10 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 10 cl de vin rouge
 - ✓ Thym & laurier
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faites saisir les cuisses de poulet quelques minutes sur toutes les faces.

Réservez le contenu de la cocotte dans une assiette.

Déglacez la cocotte au vin rouge.

Délayez le concentré de tomate à l'eau tiède dans un bol pour obtenir une consistance veloutée.

Versez dans la cocotte, ajoutez le thym, le laurier, salez, poivrez.

Remettez le poulet dans la cocotte ainsi que l'oignon et mélangez bien.

Laissez mijoter à feu doux pendant 50 min.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, enlevez les morceaux de poulet, ajoutez la crème fraîche, mélangez bien.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et remettre la viande.

Servez sans attendre.

Accompagné de pâtes ou riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!