Elvea, L'Italie chez vous

Pot-au-feu au poulet

Ingrédients pour 4 Personnes

4		filets de poulet
4		cuisses de poulet
1		courgette
200	g de	champignons
1		oignon
1	gousse d'	ail
1	bouteille	ELVEA Passata Nature
1	boîte de	ELVEA Cubetti légumes frais
1	cuillère à soupe de	bouillon de volaille
1	cuillère à soupe de	teriyaki

Préparation

1. Nettoyez et coupez tous les légumes en petits morceaux. Faites revenir l'oignon et l'ail, puis ajoutez les filets et les cuisses de poulet.
2. Laissez-les bien colorer et ajoutez ensuite la courgette et les champignons. Laissez mijoter quelques minutes et ajoutez les cubetti et la passata.
3. Complétez avec les cubes de bouillon et la sauce teriyaki et faites mijoter pendant un long moment.
4. C'est à vous de décider de la durée, mais le préparer la veille ne le rendra que meilleur, si du moins vous pouvez attendre aussi longtemps pour déguster ce succulent plat.
5. Servez avec des pommes de terre vapeur, du riz ou de délicieuses tagliatelle.

La saveur des tomates donnera au poulet tellement plus de goût… Une chose est sûre, ce plat sera votre nouvelle recette à succès…

Info recette: Mama's gezonde tips