PETITS POIS AU POULET

INGRÉDIENTS

- 1 gros poulet
- 3 tomates
- 500g de petit pois
- 300g de carottes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Thym
- Huile d'olive
- Sel poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL : 2H

PRÉPARATION

Découper le poulet en gros morceaux et le réserver.

Éplucher et hacher finement l'oignon et les gousses d'ail.

Laver et détailler les tomates en petits morceaux, puis écosser les petits pois.

Éplucher ensuite les carottes et les couper en bâtonnets comme pour faire des frites.

Dans une cocotte huilée, faire suer légèrement les oignons avec l'ail, le thym, le sel et le poivre.

Ajouter ensuite les morceaux de poulet que vous ferez dorer à feu vif en les retournant bien de chaque côté.

Une fois les morceaux de poulet grillés, ajouter les tomates puis laisser réduire à feu moyen 10 min environ. Incorporer les petits pois avec les carottes, bien mélanger et mouiller le tout avec un peu de vin blanc.

Couvrir le tout et laisser mijoter 45 min à 1 heure à feu doux.