



MENU D'AUTOMNE

POULET MARENGO

**Temps de préparation et cuisson : 45 minutes
4 pers.**

- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 8 morceaux de poulet
- 1 pot de sauce Sacla' aux Tomates Cerises Entières et Basilic
- 200 ml de vin blanc
- 2 c à café de fines herbes
- 8 tranches de pain blanc
- 40 g de beurre fondu
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 pots de Champignons grillés Saclà
- 40 g d'olives noires hachées
- 1 c à café de sucre
- Basilic frais pour la décoration
- Sel et poivre



A l'aide d'un couteau tranchant, désossez chaque morceau de poulet. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez les morceaux de poulet et faites les dorer sur toutes les faces pendant 4 à 5 minutes, en les retournant de temps en temps. Ajoutez la sauce Saclà, le vin et les fines herbes. Portez le mélange à ébullition et laissez mijoter 30 minutes : le jus doit être clair et le poulet tendre si on enfonce une brochette dans la partie la plus épaisse de la chair. Mélangez le beurre fondu et l'ail écrasé, faites légèrement griller les tranches de pain et badigeonnez-les du beurre à l'ail. Egouttez les champignons et passez-les à la poêle afin de les chauffer. Ajoutez les olives et le sucre au poulet et chauffez le tout. Disposez le poulet et la sauce dans des assiettes, servez avec la bruschetta et les champignons. Parsemez quelques feuilles de basilic.



DIFFICULTÉ



Vin conseillé :
Salice Salentino rosato
FEUDO MONACI