Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 45 min**



CUISSE DE POULET MÉDITERRANÉENNE AUX TOMATES SÉCHÉES ET LINGUINES

Une cuisse de poulet lentement mijotée avec des tomates séchées, des olives, des herbes aromatiques, le tout nappé d'une sauce onctueuse et parfumée.

- **Le Poulet** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur.
  Les Linguines de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Cuisse de poulet
150g



Tomates séchées
3



Linguines
150grs



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Olives
20grs



Crème fraiche
1



Origan/ Paprika
1 cuil.à café de chaque



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive
selon votre goût



Bouillon de volaille
50ml/pers

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincez l'oignon, haché l'ail et préparez le bouillon de volaille.

ÉTAPE 2

Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les cuisses de poulet 5 mn de chaque côté qu'elles soient bien dorées. Retirez les et réservez.

ÉTAPE 3

Dans la même cocotte faites revenir l'oignon émincé, et l'ail haché pendant 2mn. Ajoutez les tomates séchées et les olives puis mélangez.

ÉTAPE 4

Versez le bouillon de volaille, ajoutez l'origan, le paprika, le thym du sel et du poivre. Remettez les cuisses de poulet, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30/40mn.

ÉTAPE 5

Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée plongez les linguines et faites cuire le temps indiqué sur le paquet. Egouttez et réservez.

ÉTAPE 6

Ajoutez la crème fraiche des la cocotte, mélangez et laissez mijoter 5mn que la sauce s'épaississe légèrement.

ÉTAPE 7

Servez chaud accompagné des pâtes fraiches.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de saveurs vous pouvez faire mariner le poulet avec le mélange d’épices et un peu d’huile d’olive environ 1h avant la cuisson.