Poulet chasseur aux tomates et champignons

La version familiale du poulet chasseur, avec une sauce tomate aux champignons et aux herbes. Parfait avec des pommes de terre vapeur.

4 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de morceaux de poulet
- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 20 g de huile d'olive
- 400 g de tomates concassées
- 100 ml de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à café de herbes de Provence
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre les échalotes et l'huile dans le bol, hacher puis faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
2. Ajouter les champignons coupés en lamelles, les tomates, le concentré, le bouillon, les herbes et le sel.
3. Poser les morceaux de poulet dans le panier de cuisson et l'installer dans le bol.
4. Cuire à feu doux.
   35 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Servir le poulet nappé de sauce chasseur.

Le conseil de Tiha
Un peu de sucre en poudre dans la sauce corrige l'acidité des tomates.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, ou 2 mois au congélateur.