Poulet provençal aux tomates et aux herbes

Poulet mijoté avec tomates, ail, olives noires et herbes du Midi. Un plat qui sent bon les vacances.

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

Ingrédients

- 800 g de cuisses de poulet
- 1 oignon
- 3 gousse d'ail
- 20 g de huile d'olive
- 500 g de tomates fraîches
- 80 g d'olives noires
- 100 ml de bouillon de volaille
- 2 c. à café de herbes de Provence
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail dans le bol.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates coupées en dés, le bouillon, les herbes et le sel.
4. Placer les cuisses dans le panier de cuisson et l'installer dans le bol, puis cuire.
   35 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter les olives, mélanger doucement 2 minutes à vitesse 1 en sens inverse.
   2 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Servir avec de la polenta ou du riz.

Le conseil de Tiha
Ajoute les olives à la fin pour qu'elles gardent leur goût sans devenir amères.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.