# POULET MARENGO

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 1H30**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 beau poulet (ou 4 grosses cuisses) | ¼ litre de vin blanc |
| 3 grosses tomate | ¼ litre de bouillon de volaille |
| 1 oignon | Sel, poivre |
| 200g de champignons de Paris | Herbes |
| Beurre | 1 échalote |
| 1 cuillère à soupe d’huile d’olive | 1 cuillère à soupe de farine |

1°) Faire [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml) les morceaux de [poulet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/116/poulet.shtml) avec de l'huile d'olive et un peu de beurre dans une cocotte. Couper l'[oignon](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/34/oignon.shtml) en lamelles. Faire [blondir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/14/blondir.shtml) l'[oignon](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/34/oignon.shtml) dans le mélange beurre/huile qui a servi à [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml) le [poulet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/116/poulet.shtml).



2)° Préparer une sauce tomate de campagne :  
Couper grossièrement les [tomates](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml), saler, parsemer d'herbes et faire cuire à feu doux quelques minutes. Ajouter ces ingrédients au [poulet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/116/poulet.shtml). Faire la sauce marengo avec le vin blanc, l'eau et la farine.

3)° Ajouter cette sauce marengo au [poulet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/116/poulet.shtml) et faire [mijoter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/86/mijoter.shtml) 1 heure environ. Couper les [champignons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/23/champignons.shtml) de Paris en fines lamelles. Les ajouter au [poulet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/116/poulet.shtml) et laisser cuire 15 minutes supplémentaires.

# COLOMBO DE POULET

**Pour 4 personnes préparation 10mn Cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 cuisses de poulet | 3 pommes de terre |
| 2 oignons | Persil frais, sel, poivre |
| 1 gousse d’ail | Le jus d’un citron |
| 2 cuillères à soupe de colombo en poudre | Mélange 4 épices |

1°) Faire mariner le poulet dans un récipient avec 1 oignon coupé en dé, le rhum, 1 cuillère de colombo, du quatre épice, du sel et du poivre et le jus de citron.   
  
2°) Ne pas y toucher durant 4 à 5 heures.   
  
3°) Faire doré le poulet dans une sauteuse. Puis le mettre de côté.   
Dans la même sauteuse, faire revenir les oignons et les pommes de terre coupées en petits dés, ainsi que la gousse d'ail hachée.   
  
4°) Rajouter le poulet, le colombo, et le persil haché. Couvrir d'eau et laisser mijoter 10mn en recouvrant.   
  
6°) Au moment de servir, rectifier l'assaisonnement. Servir de préférence avec du riz.