

Le poulet Marengo

Pour 4 personnes.

1 poulet, 1 petite boîte de purée de tomates, 150 g de champignons, 1 bouquet garni, 2 oignons, 50 g de beurre ou de margarine, 1/2 cuillerée à soupe de farine, sel et poivre, 1 verre de vin blanc.

Découper le poulet cru en quatre. Saler, poivrer, tourner dans la farine.

Faire fondre le beurre dans une cocotte. Dès qu'il est chaud, ajouter les morceaux de poulet et faire prendre couleur de tous les côtés.

Ajouter les oignons coupés, laisser encore prendre couleur, puis mouiller avec le vin blanc, ajouter la purée de tomates, les champignons et le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire tout doucement pendant trois quarts d'heure.

En saison, on utilise des tomates fraîches et épluchées. Certaines personnes ajoutent également une pointe d'ail au début de la cuisson.

Le poulet Marengo se sert souvent avec des croûtons frits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.