

Le poulet Osaki

Un beau poulet, 2 oignons, 3 carottes, 300 g d'ananas, sel, poivre, farine, huile, beurre, bouillon.

Désosser et débarrasser de sa peau le poulet.

Couper la chair en dés. Les saler, les poivrer et les passer dans la farine. Les faire dorer dans une sauteuse contenant de l'huile chaude.

Dans une poêle, faire dorer 2 oignons finement émincés. Ajouter 3 carottes grattées et coupées en lamelles.

Faire revenir durant 5 minutes et ajouter le poulet. Couvrir de bouillon et faire cuire durant 30 minutes, doucement et à couvert. Ajouter alors 300 g d'ananas coupés en dés.

Avant de servir, lier la sauce avec un peu de beurre manié.

Accompagner de riz cuit dans du bouillon.

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.