

## Poulet de printemps

Pour 4 personnes.

1 poulet de 1,200 kg environ, 4 carottes, 2 branches céleri, 4 tomates, 200 g de champignons de Paris (frais), 2 oignons moyens, une gousse d'ail, sel, poivre, huile, 50 g de beurre, un cube bouillon délayé dans un demi-verre d'eau.

Découper ou faire découper le poulet en morceaux.

Dans une cocotte, mettre de l'huile (la valeur de trois cuillerées) et y placer les oignons hachés. Les faire revenir un peu, puis ajouter les carottes coupées en fines rondelles, les branches de céleri coupées en tronçons, les tomates coupées en gros morceaux et l'ail haché.

Quand le tout est légèrement revenu, enlever les légumes de la cocotte et faire revenir les morceaux de poulet. Les laisser dorer. Les enlever de la cocotte.

Remettre les légumes par-dessus les morceaux de poulet. Saler, poivrer, ajouter le bouillon et couvrir.

Faire cuire à petit feu vingt minutes.

Au bout de ce temps, ajouter les champignons nettoyés et couvrir de nouveau la cocotte.

Laisser cuire encore vingt minutes, puis verser le tout dans un plat chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.