

POULET MIJOTÉ AUX RAISINS ET COINGS

INGRÉDIENTS

- 1 poulet découpé en morceaux ou 4 blancs (dans ce cas la cuisson sera plus rapide)
- 1 ou 2 coings coupés en cubes
- 1 belle grappe de raisin
- 1 verre de cidre ou de vin blanc ou de muscat
- 2 verres d'eau
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Sel, poivre, persil frais

PRÉPARATION

Ciseler l'échalote

Faire dorer les morceaux de poulet dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive 10 minutes environ (5 min pour des blancs).

Puis ajouter l'échalote, saler et poivrer selon votre goût.

Ajouter les cubes de coings et laisser cuire à couvert doucement 5/6 minutes (attention de ne pas brûler) puis déglacer avec un verre de cidre ou de vin blanc doux.

Ajouter les grains de raisins, mouiller avec un peu d'eau, laisser mijoter environ 10 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, parsemer d'herbes fraîches et servir chaud accompagné de tagliatelles, de tranches de coings poêlées à l'huile d'olive avec une noisette de beurre.