



Poulet au vinaigre balsamique

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Poulet au vinaigre balsamique

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure 15 minutes

Ingrédients

- 1 poulet
 - 4 tomates
 - 2 oignons
 - 1 dl de vinaigre balsamique
 - thym, laurier émietté, sel et poivre
-

Préparation

1. Faire chauffer le four à 200°.
2. Mettre le poulet dans un plat à four.
3. Rincer et couper les tomates en cubes.
4. Éplucher et hacher grossièrement les oignons.
5. Disposer les tomates et les oignons autour de la viande.
6. Saler, poivrer, parsemer de thym et de laurier. Arroser avec le vinaigre et 1 dl d'eau.
7. Enfourner le plat et laisser cuire en arrosant le poulet fréquemment du jus de cuisson. Éventuellement rajouter un peu d'eau si ce dernier est trop épais.
8. Quand le poulet est cuit, le découper et servir dans le plat de cuisson.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 28 octobre 2012.