

## Pollo alla cacciatora (poulet chasseur)

### Pour 10 personnes

- 10 Cuisses de poulet
- 1kg de tomates pelées en boîte (sans le jus)
- 2 ou 3 oignons
- 5 carottes coupées en rondelles
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de romarin
- 2-3 feuilles de laurier
- 2 verres de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 20 olives ou vertes dénoyautées
- (Facultatif) piment

### Préparation

1. **Faire dorer le poulet**
2. Dans une cocotte, chauffer l'huile et faire dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces. Réserver.
3. **Préparer la garniture**
4. Dans la même cocotte, faire revenir doucement l'oignon, les carottes coupées en rondelles et le céleri finement coupé. Ajouter l'ail écrasée.
5. Remettre le poulet, augmenter le feu et déglacer avec le vin. Laisser évaporer l'alcool quelques minutes
6. **Cuisson**
7. Ajouter les tomates concassées le romarin, le laurier, le sel et le poivre (et le piment si souhaité). Couvrir et laisser mijoter à feu doux **40 minutes**, en remuant de temps en temps.
8. **Finaliser**
9. Ajouter les olives les 10 dernières minutes. Rectifier l'assaisonnement.

## POLENTA CREMEUSE

### Pour 10 personnes

- 260g de polenta
- 130 g de mascarpone
- 80 cl d'eau
- 70 g de fromage rapé
- Sel et Poivre
- Option :Basilic et tomates pour la déco

### Préparation

1. Ajouter la polenta à l'eau bouillante et mélanger jusqu'à ce qu'elle se décolle
2. Retirez du feu, ajouter le mascarpone, le fromage, du sel et du poivre
3. Remettre sur le feu 2 minutes et bien mélanger Servir chaud