Elvea, L'Italie chez vous

Poulet cacciatore aux champignons et au potiron

Ingrédients pour 4 Personnes

2	tranche de	pancetta, coupée en lanières
2	branches de	de feuilles de romarin frais, hachées
2	branches de	origan
2		feuilles de laurier
		huile d'olive
4	gousses d'	ail
1		oignon
1		poireau
0,50		citrouille
100	g de	champignons châtaignes
4		cuisses de poulet avec os (sans la peau)
800	g de	ELVEA Tomates pelées entières
12		olives noires (dénoyautées)
200	g de	pain complet (avec graines)

Préparation

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Mettez la pancetta, le romarin, l'origan et les feuilles de laurier ainsi qu'1 cs d'huile dans une poêle à frire. Remuez régulièrement pendant 2 minutes, ajoutez à présent d'abord les tranches d'ail et ensuite l'oignon et le poireau. Faites cuire le tout à feu doux tout en continuant de remuer régulièrement pendant 10 minutes.
3. Entre-temps coupez le potiron (sans les graines) ou les patates douces non épluchées (lavées) de la taille d'une bouchée. Otez les pieds des champignons, mais ajoutez-les toutefois dans la poêle, aux champignons et morceaux de potiron ou patates douces.
4. Déposez les cuisses de poulet dans la poêle. Ajoutez-y le vin, laissez réduire quelques instants, ajoutez ensuite les tomates et écrasez-les à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Remplissez à moitié d'eau les boites de tomates vide, remuez-les et versez l'eau dans la poêle. Remuez fermement. Ajoutez les olives à la préparation.

6. Portez doucement à ébullition, glissez la poêle dans le four et laissez cuire la cacciatore pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, que les morceaux de potiron ou de patates douces soient al dente et que le poulet se détache de l'os. Ajoutez du sel marin et du poivre noir selon le goût et servez avec du pain que vous pourrez tremper dans la sauce.