

Poulet et sauce tomate

Ingrédients pour 5 personnes :

- 5 filets de poulet
- 450-500g de pulpe de tomate
- Herbes au choix : Herbes de Provence, thym, persil...

Étapes :

1. Emincer le poulet
2. Faire chauffer la poêle
3. Lorsque la poêle est très chaude, ajouter les morceaux de poulet
Pour que les morceaux ne brûlent pas, décollés les légèrement de la poêle
4. Ajouter la sauce tomate lorsque les morceaux sont quasiment cuits
5. Laisser mijoter 3-4 minutes pour que le poulet s'imprègne de la sauce
6. Ajouter les épices (Herbes de Provence, thym, persil, ciboulette...)

