

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

4-6 portions



Poulet cacciatore en moins de 30 minutes

Ingrédients :

- 1 c. table (15 ml) d'huile
- 4 poitrines de poulet
- 1 pot (400 ml) de sauce cacciatore (j'ai personnellement choisi la [sauce de cuisson cacciatore PC](#))
- Une boîte de conserve (398 ml) de tomates en dés (j'ai personnellement choisi les [tomates ancestrales en dés Hunts](#))
- 1 ½ c. table de câpres, hachées grossièrement
- Sel et poivre
- 2 tasses (500 ml) de riz, cuit
- Basilic frais au goût

Marche à suivre :

1. Dans un poêlon, chauffer l'huile.
2. Faire dorer le poulet 2 minutes de chaque côté.
3. Ajouter la sauce, les tomates.
4. Saler et poivrer.
5. Laisser mijoter 25 minutes à feu moyen.
6. Ajouter les câpres et le basilic et servir sur un lit de riz.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/poulet-cacciatore-en-moins-de-30-minutes.html>