



Poulet au vinaigre balsamique

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

Recette de poulet entier bon marché, originale et très facile à confectionner. Parfaite pour les amateurs de sauce qui l'accompagneront avec des tagliatelles.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Cuisson: 1 h - Durée: 1 h 15

Ingrédients

- 1 poulet
- 4 tomates
- 2 oignons
- 1 dl de vinaigre balsamique
- thym
- laurier émietté
- sel
- 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. Enfournier 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.