POULET À LA CACCIATORE

par le chef David Cocker

UTILISE : POITRINE DE POULET FAIBLE EN SODIUM 90 g ENTIÈREMENT CUITE DE REUVEN

Prep & Cuisson : 140 minutes
Portions : 50

INGRÉDIENTS

50 mcx (4,500 g) de poitrine de poulet faible en sodium 90 g entièrement cuite de Reuven (code de produit 10827)
1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
10 tasses (2,500 ml) d'oignons blancs, tranchés finement
10 branches (825 g) de céleri, hachées
5 tasses (750 g) de carottes, coupées en dés
40 oz (1,135 g) de champignons de Paris, tranchés
10 tasses (1 kg) de poivrons jaunes, tranchés
15 gousses d'ail, émincées
140 oz (4,150 ml) de tomates entières pelées
30 oz (850 g) de pâte de tomate
10 tasses (2,500 ml) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
10 feuilles de laurier
2 c. à table (30 ml) de thym séché
2 c. à table (30 ml) de romarin séché
2 c. à table (30 ml) d'origan séché
2 c. à table (30 ml) de basilic séché

PRÉPARATION

Sauce à la cacciatore

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter l'huile d'olive, les oignons, le céleri, les carottes et les champignons; cuire pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les poivrons jaunes, l'ail et la pâte de tomate; poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Ajouter les tomates en conserve, le bouillon de poulet, les feuilles de laurier, le thym, le romarin, l'origan et le basilic. Remuer pour combiner. Faire mijoter et cuire pendant 20 minutes.

Assemblage

Déposer les poitrines de poulet faibles en sodium 90 g de Reuven dans un plat d'hôtel et garnir de sauce. Couvrir et placer dans un four préchauffé à 350 °F (177 °C); cuire pendant 45 à 60 minutes. Servir avec des pâtes au beurre et des légumes cuits à la vapeur.

REUVEN INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.