POULET AUX OLIVES

Plats et accompagnements



4 personnes | 15 min | 2,5 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 150g de Sauce tomate **(Réf : 603)**
- 2 Echalotes
- 15 Olives vertes **(Réf : 2)**
- Sel : à votre goût
- 400g de Filets de poulet
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 2 cuillères à café d'Origan semi-frais **(Réf : 249)**

PRÉPARATION

1. Mixer les échalotes
2. Les faire dorer avec l'huile dans une poêle
3. Dénoyauter les olives et les couper en petits morceaux
4. Ajouter le poulet. Faire le dorer dans les deux côtés
5. Ajouter les olives vertes et la sauce tomate
6. Saler
7. Cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes (en fonction de l'épaisseur des filets)
8. Rajouter un peu d'eau à la sauce si la sauce devient trop épaisse
9. Saupoudrer avec de l'origan avant servir