

Poulet à la poêle aux olives

Un plat très aromatique et délicieux, même si il est fait dans la «mauvaise» poêle. Si nous n'exagérons pas, la poêle est un paradis pour notre palais. Si vous voulez, vous pouvez éviter les tomates de la préparation et laisser le plat blanc, avec un peu de citron.

Ingrédients:

1 poulet
2 oignons secs
20 tomates cerises coupées au milieu
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
100 g Olives noires **Damaskinoelies**
1 bouquet de persil fraîchement haché
150 ml de bouillon de légumes
100 ml de vin blanc **Chrysostomou**
5-6 c.à s. huile d'olive **Mytilinia Gi**
1 gr. Gingembre râpé ou 1/2 gr. poudre
Sel et poivre

Instructions:

Laver le poulet et couper en portions.

Nettoyer les oignons et les couper en rondelles.

Chauffer l'huile dans une poêle profonde, verser les oignons, l'ail et les morceaux de poulet.

Assaisonnez jusqu'à ce que le poulet soit brun et que les liquides s'évaporent. Ajouter le vin et laisser réduire le bouillon de légumes.

Ajouter le gingembre, le sel, le laurier et faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste que son huile.

Avant de terminer, ajoutez les tomates.

Faites bouillir les olives dans un pot d'eau pendant 5 minutes, les égoutter et ajouter au plat, un quart d'heure avant le faire sortir du feu.

Saupoudrer de persil frais et servir le poulet chaud.