

## Ingédients

300 g Poulet

150 g Champignons

1 Poivron rouge

20 g Farine

100 ml Bouillon de  
poulet

1 Persil

25 g Sauce tomate

1 Huile d'olive

1 Échalote

# Poulet marengo

Une recette de Rems créée le 2021-09-26

### Étape 1

Faire dorer le poulet. Ajouter le persil et l'échalote puis le bouillon et la farine.

### Étape 2

Laisser cuire 45 minutes à feu doux.

### Étape 3

Ajouter la sauce tomate, le poivron, les champignons.

### Étape 4

Laisser cuire environ 30 minutes.