



Poulet à la coriandre



Ingrédients: (4 portions)

4 poitrines de poulet
1 boîte de tomate (tomates entières)
1 oignon moyen
1 paquet de coriandre (environ 150 grammes)
2 Gousses d'ail
1 pastille de mélange à bouillon de poulet (avec rem ou similaire)
2 carottes
2 patates
5 cuillers d'huile d'olive
Eau
Sel

Préparation:

Couper les poitrines en grands morceaux (environ à 4 morceaux par poitrine). Réserver.

Ajouter la tomate, l'oignon, la coriandre, l'ail et la pastille de bouillon de poulet dans un mélangeur. Mixer et réserver.

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Éplucher et laver les carottes et les patates. Couper en morceaux. Réserver.

Dans une casserole, chauffer l'huile et ajouter tous les ingrédients. Portez le tout à ébullition et après laissez cuire à couvert 2 heures à feu moyen. Saler selon besoin. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau.

Et voilà! Très facile. Servir sur des assiettes et ... amusez-vous!

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.