



Poulet cacciatore en moins de 30 minutes

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table (15 ml) d'huile végétale
- 4 poitrines de poulet
- 1 pot (400 ml) de sauce cacciatore (j'ai personnellement choisi la [sauce de cuisson cacciatore PC](#))
- Une boîte de conserve (398 ml) de tomates en dés (j'ai personnellement choisi les [tomates ancestrales en dés Hunts](#))
- 1 ½ c. table de câpres, hachées grossièrement
- Sel et poivre
- 2 tasses (500 ml) de riz, cuit
- Basilic frais au goût

Préparation

1. Dans un poêlon, chauffer l'huile.
2. Faire dorer le poulet 2 minutes de chaque côté.
3. Ajouter la sauce, les tomates.
4. Saler et poivrer.
5. Laisser mijoter 25 minutes à feu moyen.
6. Ajouter les câpres et le basilic et servir sur un lit de riz.