

## **Poulet «Sarah»**

pour 4 personnes

### **Ingédients**

*4 cuisses entières ou  
blancs de poulet  
des condiments en poudre,  
du romarin*

*1 cuillère à soupe d'huile  
4 belles tomates, env. 400 g  
2-3 gousses d'ail*

*1 petit céleri avec fanes  
1-2 cuillères à soupe de cognac*

*1 dl de vin blanc  
1 dl de bouillon de poule*

*1 feuille de laurier  
de la coriandre\*, du poivre, du sel  
2 grosses oranges, env. 400 g*

### **Préparation**

Assaisonner les morceaux de poulet. Dans une poêle les faire dorer de toutes parts dans de l'huile chaude. Saupoudrer de romarin, saler.

Entre temps émonder les tomates (les plonger dans de l'eau bouillante, les peler) et les couper en quatre. Eplucher et écraser l'ail, éplucher et couper le céleri

en bâtonnets, hacher les fanes.

Ajouter les légumes au poulet, assaisonner avec la coriandre et les condiments en poudre, ajouter la feuille de laurier et laisser revenir rapidement. Mouiller avec le cognac, le vin blanc et le bouillon, saler et poivrer. Couvrir et laisser étuver pendant 1/2 heure au four à 200°C. Peler les oranges et couper en belles tranches.

Les répartir sur le poulet en fin de cuisson et laisser chauffer.

Servir avec des nouillettes.