

RAGOÛT DE POULET CAMPAGNARD À LA MIJOTEUSE



- 2 c. à soupe d'huile de canola
- 2 lb (908g de hauts de cuisses de poulet, désossés et sans peau, découpés en bouchées (moi poitrine) 1 oignon moyen, coupé en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 2 tasses de patates douces, coupées en dés (moi pommes de terre)
- 1 tasse de mini-carottes
- 2 gousses d'ail, hachées 8 oz (227 g) de champignons, tranchés
- ½ tasse de farine 900 mL de bouillon de poulet
- 1 boîte (284 mL de soupe condensée Crème de céleri à faible teneur en gras (moi crème de poulet)
- 1 c. à thé de romarin, séché
- 2 feuilles de laurier
- ½ tasse de crème à fouetter 35 %

-Dans une grande poêle, réchauffer l'huile à feu moyen-élevé, puis faire sauter le poulet jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré, de 4 à 5 minutes. Ne pas surcharger la poêle. Il se peut que l'on doive cuire les morceaux de poulet en plusieurs petites quantités. Transférer le poulet cuit dans la mijoteuse.

-Dans la même poêle, ajouter les oignons, le céleri, les patates douces et les carottes et cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter l'ail et continuer la cuisson pendant 1 minute. Ajouter les champignons et la farine et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant pour combiner les ingrédients. Transférer le contenu de la poêle dans la mijoteuse.

-Ajouter dans la mijoteuse le restant des ingrédients (bouillon, crème de céleri, romarin et feuilles de laurier) à l'exception de la crème, remuer, couvrir et laisser cuire à feu doux durant 7 à 9 heures.

-Juste avant de servir, ajouter la crème dans la mijoteuse et cuire à feu élevé pendant 10 minutes. Remuer pour mélanger les ingrédients, retirer les feuilles de laurier et servir.

Publier par **Le coin recettes de Jos**
(Source: Cuisinez avec Campbell's)