



## POULET AUX OLIVES ET TATIN DE PÊCHES AU THYM



15 min



90 min



1 pers.



### RÉALISÉ PAR

Laurence Dalon

Comme dessert, une tatin de pêches, est un plat original. C'est plus souvent des pommes ou des poires qui sont utilisée!

### INGRÉDIENTS

- 1 morceau de poulet (entre 80-120g)
- 1 petit oignon
- 1/2 cuillère à soupe d'huile de colza
- 2 cl de vin blanc
- 1/4 de pot de poivrons grillés
- 1 petite boîte de tomates pelées égouttées
- 50g de riz basmati
- 25g d'olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre

**Dessert (Préparation 10 min. , Cuisson 25 min.)**

- 1 pêche
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 petite branche de thym
- 25g de pâte feuilletée prête à étaler

### MARCHE À SUIVRE

Faire revenir à feu vif le poulet et les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Déglacer avec du vin blanc. Ajouter les poivrons, les tomates pelées égouttées. Laisser mijoter pendant une heure à couvert (ou 20 min dans l'autocuiseur). Ne pas saler mais poivrer.

Dix minutes avant la fin de la cuisson. Faire cuire le riz à l'eau bouillante salée.

Une fois le poulet cuit, ajouter les olives. Vérifier la consistance de la sauce et si nécessaire la laisser réduire un peu. Goûter et rectifier à votre convenance l'assaisonnement.

Servir le poulet accompagné du riz.

#### Dessert:

Préchauffer le four sur 210°.

Couper la pêche en deux et enlever le noyau. La faire revenir dans le beurre avec le miel et laisser l'eau (le jus) s'évaporer. Retirer les peaux et laisser caraméliser. Parsemer de thym frais.

Dérouler la pâte et la recouvrir avec les morceaux de pêche. Mettre au four pendant 15 min.

Démouler dès la sortie du four et servir tiède.

### ASTUCES DU CHEF

Pour gagner du temps on peut faire ce plat dans une cocotte minute. Laisser cuire 20 min une fois la marmite sous pression. Puis réduire la sauce à feu vif.

En plus, vous pouvez faire le dessert en même temps que le plat principal puisque vous servirez la tarte tiède.