

## Poulet à l'italienne

**Préparation: 20 min**

**Cuisson: 2h00**

**Portions: 4**

### INGRÉDIENTS

1 poulet ou 6 poitrines de poulet désossées  
1 oignon, coupé en rondelles  
4 branches de céleri, tranchées  
2 boîtes (2x 398 ml) de soupe aux tomates  
2 boîtes (2x 398 ml) d'eau  
Sel et poivre (au goût)

### Étapes

1. Découper le poulet en morceaux. Cuire dans poêlon avec un peu de beurre et égoutter.
2. Dans un plat allant au four, placer le poulet et le recouvrir de tous les autres ingrédients. Noter qu'on peut réduire l'eau à 1 1/2 boîtes pour obtenir une sauce plus épaisse.
3. Cuire à couvert, au four, à 350 F (180 C) pendant 2 heures.