

# Poulet à la tomate et aux olives



**POUR :** 2 personnes  
**PRÉPARATION :** 5 min  
**CUISSON :** 25 min

2 escalopes de poulet  
250 g de tomates cerise  
coupées en deux  
2 gousses d'ail grossièrement  
émincées  
75 g d'olives vertes  
2 cc d'huile d'olive  
100 ml de bouillon de  
légumes fait avec une  
1/2 tablette  
1 CS de vinaigre balsamique  
2 branches de romarin frais  
100 g de semoule à  
couscous crue  
2 CS de persil frais coupé

1 Préchauffez le four à  
180 °C (th. 6). Coupez  
les escalopes de poulet

en 6 morceaux et répartissez-  
les dans deux plats. Partagez  
les quantités de tomates, d'ail,  
d'olives et d'huile entre chaque  
plat, assaisonnez et mélangez  
bien. Versez le bouillon et  
le vinaigre dans chacun des  
plats et glissez les branches de  
romarin sous le poulet.

2 Poivrez et faites cuire  
pendant 20 à 25 minutes.  
Pendant ce temps, faites cuire  
la semoule de couscous selon  
les instructions du paquet.  
Séparez les grains avec une  
fourchette et parsemez de  
persil. Servez avec le poulet,  
les tomates et les olives.