

Poulet Basquaise :

ingrédients pour 6 personnes :

1 beau poulet coupé en 6 morceaux
1 kg de tomate
700 g de poivrons (vert et rouge)
3 oignons
3 gousses d'ail
20 cl de vin blanc
1 bouquet garni
huile d'olive
sel et poivre

progression :

Hacher l'oignon et l'ail, couper les tomates en dès et les poivrons en lanières.

Faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Puis laisser cuire 5 minutes.

Ajouter les tomates, saler et poivrer. Faire mijoter pendant 20 minutes.

Dans une sauteuse, faire dorer les morceaux de poulet avec de l'huile d'olive.

Une fois dorés, les mettre dans la cocotte avec les légumes, ajouter le bouquet garni et le vin blanc et faire mijoter pendant 35 minutes.