

Poulet Basquaise

- Nombre de personnes : 6
- Temps Total : 1h 30 minute

- 6 grosses cuisses de poulet
- 1 kg de tomates
- 2 cuil. soupe de concentré de tomate
- 350g de poivrons vert, 350g de poivrons rouges
- 3 oignons blancs
- 25cl de vin blanc
- 6 cuil. soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ails
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Étapes

1. Hachez les oignons et l'ails puis couper les poivrons en lanière.
2. Coupez les tomates grossièrement.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faire suer : oignons, ails, poivrons.
4. Après 5 minute ajoutez les tomates. Salez, poivrez le tout. Couvrir et laissez mijoter 20 minutes.
5. Assaisonnez le poulet avec du sels du poivre, du piment ; faire dorer, avec un peu d'huile, à la poêle chaque face.
6. Pour finir ajoutez la volaille au reste de la préparation, avec du vin blanc et du bouquet garni.
(sel, poivre, piment, à votre convenance) Laissez cuire 35 minutes.

Un petit plus !

- Herbe de Provence pour appuyer le gout présent dans le bouquet garni
- Jambon de Bayonne
- Servir avec de la piperade
- Peut être remplacé par du thon, des œufs ou sous une forme de ratatouille.