

POULET BASQUAISE



Personnes : 6

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Repos : 0 min

1 poulet entier
6 tomates bien mûres
3 poivrons
(jaune, rouge, vert)
5 piments d'espelette
verts (ou plus selon le
goût)
1 gros oignon
3 gousses d'ail
Huile d'olive
Farine
Thym, laurier
Sel et poivre

1. Dans une grande casserole, faites revenir dans de l'huile d'olive à feu doux, l'ail, l'oignon, les poivrons et les piments débités en lamelles. Une fois que l'oignon devient translucide, ajoutez les tomates pelées, en morceaux, ainsi que le laurier et le thym. Salez, poivrez et laissez mijoter environ 25 minutes.
2. Pendant ce temps, découpez le poulet et farinez les morceaux que vous faites revenir à feu doux dans une cocotte ou une poêle avec un tout petit peu d'huile d'olive.
3. Une fois que le poulet est bien coloré et cuit, mélangez-le avec le reste et faites mijoter 15 min environ.

Pour finir... le poulet basquaise se sert accompagné de riz, de pommes de terre cuites à l'eau, de semoule ou de boulgour. C'est au choix !



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79