POULET BASQUAISE AUTHENTIQUE (PIPERADE)

INGRÉDIENTS

- 1/2 poulet ou quelques cuisses
- 1 kg de tomates rondes
- 700 à 800 g de poivrons verts ou rouges (ou les 2)
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 bouquet garni composé de thym, de laurier, de persil et de romarin
- Huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel et poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1 À 1H30
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Épluchez l'ail et le presser, ensuite émincez les oignons finement et taillez les poivrons en lamelles.

Faites revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive pendant 10 min à feu moyen.

Rajoutez les tomates rondes épluchées et taillées en petits morceaux.

Salez et poivrez puis laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.

Faites revenir le poulet découpé en morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Salez et poivrez puis ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

Ajoutez le poulet, le bouquet garni et le vin blanc aux légumes mijotés et laissez cuire 45 minutes à feu doux.