

POULET BASQUAISE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 40 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 60 mn

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, 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 mn 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 !

