



Facile



6 personnes



30 min de préparation



1h de cuisson

Poulet Basquaise



Suggestions:

Anjou village

Saumur Champigny

Ingrédients

1 poulet de 1.5kg
2 gros poivrons rouges
2 gros poivrons verts
4 tomates
6 oignons
1dl de vin blanc sec
Huile d'olive
1 bouquet garni
Sel, poivre

Préparation

- 1 Découpez le poulet en morceaux et, à la poêle, faites-les dorer sans hâte à l'huile d'olive. Retirez-les et mettez-les dans la cocotte où ils finiront de cuire à feu modéré, salés, poivrés, mouillés de vin blanc avec le bouquet et couverts.
- 2 Pendant ce temps, vous aurez fait griller les poivrons entiers. Quand la peau se soulève, enveloppez chacun dans un papier mouillé.
- 3 Ébouillantez les tomates, enlevez la peau, épépinez-les. Émincez les oignons. Dans la poêle, faites fondre les oignons à l'huile d'olive sans qu'ils prennent couleur.
- 4 Sortez les poivrons du papier, leur peau s'enlèvera comme un gant, coupez-les en lanières. Ajoutez-les aux oignons puis, 10 minutes après, ajoutez la chair des tomates, salez et poivrez.
- 5 Faites cuire sans hâte jusqu'à ce que tout soit en crème. Ajoutez-le au poulet, rectifiez l'assaisonnement et tenez à très petit feu jusqu'au moment de servir (20 minutes environ).

Cette manière de préparer le poulet en fait un mets des plus savoureux et non un ragoût.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Pour apporter de la couleur, n'hésitez pas à ajouter une pointe de curry dans l'eau au moment de la cuisson du riz : votre riz sera alors coloré en jaune !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise