

Cuisse de poulet basquaise

Pour 6 personnes

Ingrédients

- Cuisses de poulet
- 1Kg de tomates
- 700g poivron vert et rouge
- 3 oignons émincés
- 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

1/ Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Y faire dorer les oignons émincés, l'ail pressé et les poivrons taillés en lanières. Laissez cuire 5 minutes.

2/ Lavez, épluchez et coupez les tomates en morceaux, les ajouter dans la cocotte. Assaisonnez.

3/ Couvrez et laissez mijoter 20 minutes.

4/ Dans une sauteuse, faites dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet. Les ajouter aux légumes. Puis couvrir.

5/ Ajoutez le bouquet garni et le vin blanc.

6/ Laissez mijoter 35 minutes.



L'engagement coopératif