

LE POULET BASQUAISE

Pour 6 personnes :

- 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



PREPARATION :

- Dans une grande casserole(ou un wok : c'est l'idéal), 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.
- Pendant ce temps, découpez le poulet (pilons, hauts de cuisses, blancs, ailes) 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.
- Une fois que le poulet est bien coloré et cuit, mélangez-le avec le reste et faites mijoter 15 minutes 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