

Poulet basquaise

Ingrédients pour 5 pers:

5 cuisses de poulet
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
2 poivrons rouges
1 kg de tomates
1 verre de vin blanc
1 bouquet garni
1 gousse d'ail
1 oignon

Épluchez et coupez l'oignon en lanières. Faites le revenir sans colorer dans un peu d'huile d'olives. Détaillez les poivrons en lanières également et ajoutez les à l'oignon. Pressez l'ail et ajoutez la aussi. Coupez les tomates en gros dés et ajoutez les. Faites cuire le tout environ 20 min à couvert sur feu moyen.

Dans une poêle, faites colorer les morceaux de poulet dans un peu d'huile. Ajoutez les aux légumes. Versez le vin blanc et mettez le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire 35 min à feu moyen.

Servez avec du riz par exemple.