POULET BASQUAISE

12 PERSONNES

INGRÉDIENTS POULET BASQUAISE

- 2 POULETS FERMIERS
- 12 TOMATES PELÉES ET ÉPÉPINÉES
- 2 GROS OIGNONS
- 30 PIMENTS VERTS DOUX
- 6 BEAUX POIVRONS PELÉS ET ÉPÉPINÉS
- HUILE D'OLIVE
- FARINE
- 4 GOUSSES D'AIL
- LAURIER, THYM, PERSIL
- SEL ET PIMENT D'ESPELETTE

PRÉPARATION POULET BASQUAISE

1. **PRÉPARER LA PIPÉRADE**

- TRANCHER EN LAMELLES L'OIGNON, L'AIL, LES PIMENTS ET LES POIVRONS
- FAIRE MIJOTER LE TOUT PENDANT 20 MINUTES.
- PENDANT CE TEMPS, COUPER LES TOMATES EN MORCEAUX.
- LORSQUE L'OIGNON A PRIS UNE TEINTE BLONDE, AJOUTER LES TOMATES, LE LAURIER, LE THYM ET LE PERSIL.
- SALER ET PIMENTER.
- LAISSER MIJOTER À COUVERT ENVIRON 25 MINUTES.

2. **PRÉPARER LE POULET**

- DÉCOUPER LE POULET EN MORCEAUX.
- PENDANT CE TEMPS, FAIRE CHAUFFER UN PEU D'HUILE DANS UNE COCOTTE ET SAISIR LA VOLAILLE CINQ BONNES MINUTES.

3. **MÉLANGER LE TOUT**

- MÉLANGER ENSUITE LES MORCEAUX DE POULET AVEC LES LÉGUMES ET LAISSER CUIRE ENCORE UNE DEMI-HEURE POUR QUE LA VIANDE PRENNE GOÛT.
- SER VIR AVEC DU RIZ NATURE.