

## Ingrédients

Un poulet de 1,2 kg (2 ½ lb) coupé en 6 morceaux  
1 kg (2.2 lb) de tomates pelées et coupées en morceaux  
700 g (1lb ½) de poivrons verts, jaunes et rouges  
3 oignons  
3 gousses d'ail  
1 verre de vin blanc  
1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Piment d'Espelette en poudre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Nombre de portion : 6

## Préparation

Laver et épépiner les poivrons. Tailler-les en lanières. Émincer les oignons.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte.  
Faire revenir les oignons émincés, les gousses d'ail pressées et les lanières de poivrons. Laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez les tomates en morceaux. Assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette en poudre. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.

Saler et poivrer les morceaux de poulet. Faites-les dorer dans l'huile d'olive dans une sauteuse.

Ajouter les morceaux de poulet dans la cocotte avec le bouquet garni et le verre de vin blanc. Laissez cuire le poulet basquaise à feu doux encore 35 minutes environ.

Dans l'authentique recette basque de cette spécialité, on fait revenir le poulet dans 50 g (2 cuillères à soupe) de beurre avec de petits morceaux de jambon de Bayonne.

Vous pouvez aussi servir le poulet Basquaise en disposant une tranche de jambon de Bayonne sur chaque morceau de poulet.

Recette proposée par Marie-Martine (dégustatrice pour la boucherie)



Poulet Basquaise

