Poulet basquaise

de Tante Maïté

Pour 6 pers. • Préparation 25 min • Cuisson 1 h

Ingrédients

- Poulet en morceaux — 1,5 kg
- Poivrons rouges et verts — 4
- Tomates mûres — 6
- Oignons — 2
- Gousses d'ail — 3
- Jambon de Bayonne — 100 g
- Piment d'Espelette — 1 c. à c.
- Huile d'olive — 3 c. à s.
- Vin blanc sec — 15 cl
- Thym — 2 brins
- Sel, poivre

La marche à suivre

1. Faites dorer les morceaux de poulet à l'huile d'olive sur toutes les faces, puis réservez-les.
2. Dans la même cocotte, faites fondre les oignons, l'ail et le jambon coupé en lanières.
3. Ajoutez les poivrons en lamelles et laissez-les s'attendrir dix minutes.
4. Ajoutez les tomates pelées et concassées, le thym et le piment d'Espelette.
5. Remettez le poulet, salez et poivrez, déglacez au vin blanc, couvrez et laissez mijoter 45 minutes.

   découvrir pour réduire
6. Découvrez pour le dernier quart d'heure : la sauce doit réduire, pas noyer le plat.

◎ *Avec du riz blanc, et un tour de moulin de piment sur l'assiette.*

LE SECRET DE TANTE MAÏTÉ

Le piment d'Espelette se met en cuisson et pas à table : c'est comme ça qu'il parfume au lieu de piquer.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre