



CLOS PADULIS

# Poulet basquaise à ma façon d'Héloïse

## Ingrédients (6 personnes)

- 12 morceaux de viande
- 3 gros poivrons rouges
- 4/5 tomates fraîches ou 1 grosse boîte de tomates épluchées avec leur jus
- 1 gros oignons de cuisine
- 5/6 grains d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette

## Préparation

Découper les morceaux de poulet en les dégraissant au maximum puis les faire revenir sur les 2 faces avec un peu d'huile dans une cocotte.

Enlever la viande de la cocotte et l'assaisonner (sel/poivre) tant qu'elle est chaude.

Faire revenir les poivrons coupés en lanière et l'oignon puis ajouter l'ail et les tomates coupées en morceaux et épépinées. Laisser cuire quelques minutes (production de jus).

Remettre les morceaux de poulet dans la cocotte avec les légumes et ajouter un peu de vin blanc sec (facultatif). Couvrir et laisse mijoter environ 1 heure (vérifier la cuisson de la viande avant l'arrêt).

2-3 minutes avant l'arrêt de la cuisson, ajouter le piment d'Espelette.

Recette qui peut être préparée à l'avance et réchauffée au moment. Dans ce cas, éviter de trop faire cuire la viande en arrêtant la cuisson un peu plus tôt.