

Poulet à la basquaise



Pour 4 personnes :

- 1 poulet en morceaux de 1 kg 200 ou 4 belles cuisses
- 1 boîte 4/4 de tomates entières pelées au jus
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 1 poivron vert et 1 rouge
- 1 peu de farine
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 150 g de petits lardons ou 150 g de jambon de Bayonne
- Herbes de provence, sel et poivre
- 1 poignée d'olives vertes dénoyautées

Coupez le poulet en morceaux (sauf si vous avez acheté des cuisses).

Pelez, épépinez les poivrons et coupez-les en morceaux, pelez et émincé l'oignon ; farinez, salez et poivrez les morceaux de poulet que vous faites dorer dans l'huile chaude.

Retirez-les, faites blanchir les lardons ou le jambon, retirez-les aussi.

Jetez l'huile. Déglacez avec le vin blanc, puis ajoutez les poivrons, l'oignon, remettez les morceaux de poulet et les lardons avec les olives.

Versez les tomates avec leur jus. Salez, poivrez, ajoutez les herbes de Provence (facultatif).

Mélangez bien le tout, couvrez votre casserole et laissez cuire à feu doux 30 min.

Servez chaud accompagné de pommes vapeur ou de pommes gaufrettes voire du riz basmati.