



Poulet basquaise

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 4 à 5 hauts de cuisses de poulet
- 1 cs d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 petite boîte de tomates concassées soit 400 gr
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- 100 ml d'eau

Commencer par épépiner les poivrons et couper les en lanières réserver. Émincer l'oignon et l'ail.

Faire chauffer l'huile en mode dorer et faire revenir les morceaux de poulet, l'ail et l'oignon. Une fois la viande dorée ajouter les tomates concassées, le poivron et le bouquet garni, poursuivre la cuisson quelques minutes en retournant le poulet et en mélangeant.

Stopper alors le mode dorer , verser l'eau, saler poivrer et passer en cuisson rapide pour 15 minutes.

Servir avec du riz que vous aurez fait cuire à la casserole.