

Poulet barbecue basquaise .

Pour 4 personnes :

Un poulet découpé en morceaux ou des cuisses - 100 g de jambon de Bayonne avec son gras - 3 belles tomates - 2 poivrons rouges et 2 jaunes - 1 gros oignon - 2 gousses d'ail - 1 brin de thym.

Pour le mélange barbecue : 1 c à s de piment doux en poudre - 1 gousse d'ail écrasé - 1/2 c à c de graines de moutarde - 1 pincée de graines de fenouil - 2 c à s de cassonade - sel et poivre.

Mélangez tous les ingrédients du mélange barbecue. Frottez en bien les morceaux de poulet, laissez reposer dans le frigo.

Éliminez les graines et les cloisons des poivrons et découpez-les en lanières. Emincez l'oignon.

Détaillez le jambon en languettes. Hachez le gras et faites le fondre dans une sauteuse sur feu moyen, ajoutez les languettes de jambon et les faire dorer. Le réserver sur du papier absorbant. Faites revenir l'ail pelé et écrasé, l'oignon et les poivrons dans le gras du jambon, ajoutez les tomates pelées, épépinées et concassées et le thym. Salez à peine et poivrez, couvrez et laissez mijoter 45 min. Préchauffez le four à 190 °, étalez les morceaux de poulet sur un plat ou une plaque et enfournez-les pour 30 à 35 min. Dégustez sans attendre avec la compotée de poivrons garnie d'éclats de jambon croustillant.

