

Poulet basquaise

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1,2 kg de poulet découpé
- 1 c. à s. de farine
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons
- 1 kg de tomates
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Saupoudrer le poulet de farine.

Etape 2
Peler et hacher les oignons et l'ail .

Etape 3
Epépiner et couper les poivrons en lanières.

Etape 4
Peler et couper les tomates en gros dés.

Etape 5
Faire chauffer l'huile dans une cocotte.

Etape 6
Dorer le poulet.

Etape 7
Ajouter le vin et les légumes.

Etape 8
Faire cuire 50 minutes.

Etape 9
Servir le poulet avec du riz.