Poulet aux poivrons

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 4 tomates
- 2 poivrons rouges
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Emincer les oignons et les gousses d'ail.

Etape 2

Dans une grande poêle, faire cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Etape 3

Ajouter les cuisses de poulet et les faire dorer de chaque côté.

Etape 4

Couper les poivrons rouges et les ajouter avec le poulet. Ajouter l'ail et assaisonner avec du sel et du poivre.

Etape 5

Ajouter les tomates à la préparation ainsi qu'un verre d'eau.

Etape 6

Continuer de cuire la préparation à feux doux pendant 30 minutes. Servir avec du riz.