

Poulet basquaise

4 pers | 26 mn

Les **ingrédients**

- 4 pilons de poulet
- 2 poivrons rouges
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 10 ml d’huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver, épépiner et couper en lamelles les poivrons rouges. Laver, couper en quatre les
tomates et enlever les pépins. Peler et couper en deux l’ail et l’oignon.

Etape 2

Ajouter l'oignon et l’ail, dans le bol. Hacher.
Ouvrir le couvercle et racler les parois à l’aide de la spatule.
Ajouter l’huile d’olive. Faire rissoler 2 min.

Etape 3

Ajouter les poivrons rouges et les quartiers de tomates. Faire cuire 5 min.
Ajouter les pilons de poulet, la feuille de laurier, la branche de thym, saler et poivrer.
Faire cuire 27 min.

Etape 4

Dans un saladier, placer les pilons de poulet puis faire passer le jus à l'aide du panier cuisson. Rectifier l’assaisonnement puis servir aussitôt.