

Poulet Basquaise



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 poulet de 1,6 kg environ (les cuisses coupées en 2 les 2 ailerons et les flancs coupés en 2)
- . 4 tomates bien mures épluchées, épépinées et coupées en carrés
- . 2 poivrons verts vidés et émincés
- . 1 gros oignon émincé
- . 2 gousses d'ail dégermées et écrasées
- . 200 gr de champignons de paris coupés en 4
- . 1 tranche épaisse de jambon de Bayonne(300 gr) coupée en petits dés
- . 5 gr de piment d'Espelette ou poivre de Cayenne
- . 2 dl de vin blanc

Dans une cocotte mettre un peu d'huile d'olive puis mettre à revenir les morceaux de poulet. Lorsqu'ils seront bien colorés débarrassez les morceaux sur une plaque, puis dans la cocotte mettre à fondre les oignons, puis les poivrons, les tomates, les gousses d'ail et enfin les champignons.

Salez peu (à cause du jambon) et poivrez à la poudre de piment d'Espelette ou de poivre de

Cayenne.

Laissez suer doucement à couvert pendant 10 min, puis ajoutez le vin blanc.

Laissez encore cuire 5 min et ajoutez vos morceaux de volaille.

Mettre au four 30 min à 180°(th6).

Pendant ce temps, faites sauter vos lardons de jambon de Bayonne avec un peu d'huile 5 min.

Egouttez-les et ajoutez-les au poulet à mi cuisson (15min).

Servez votre poulet pasquaise dans un joli plat un peu creux les morceaux de poulets dressés harmonieusement.