

Le poulet basquaise

Ingédients : (Pour 4 à 6 personnes)

- 1 poulet des Landes de 1,8 kg
- 400 g d'oignons blancs
- 400 g de poivrons verts et rouges
- 100 g de jambon ibérique
- 25 cl de vin blanc sec
- 5 cl de vinaigre de vin rouge
- 300 g de fondue de tomate
- 1 c. à c. de sucre
- 30cl de tomate passata
- Huile d'olive
- Fleurs de sel
- Poivre du moulin
- 1 branche de thym
- 3 pincées de piment d'Espelette
- Sel, poivre



Commencez par détailler le poulet. Salez, poivrez et faites-le rôtir dans une casserole huilée pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, faites suer les oignons blancs dans de l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons et laissez mijoter.

Une fois doré, disposez le poulet avec le mélange de poivrons, couvrez et laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes.

Déglacez le jus de cuisson du poulet avec le vinaigre. Ajoutez le vin blanc, un peu de sucre, la sauce tomate et le jambon détaillé en allumette. Laissez mijoter 45 minutes.

Dressez le poulet basquaise avec quelques brins de thym et dégustez !

Max
& VÉNUS