

Poulet basquaise

4 pers | 15 mn | 55 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**

Étape 1
Saupoudrer le poulet de farine.

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

Étape 3
Epépiner et couper les poivrons en lanières.

Étape 4
Peler et couper les tomates en gros dés.

Étape 5
Faire chauffer l'huile dans une cocotte.

Étape 6
Dorer le poulet.

Étape 7
Ajouter le vin et les légumes.

Étape 8
Faire cuire 50 minutes.

Étape 9
Servir le poulet avec du riz.