

La popotte de Thisa

Poulet basquaise



Préparation: 20mn / **Temps de cuisson:** 30mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 hauts de cuisses de poulet
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 500g de poivrons verts
- 1 oignons , 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni, huile d'olive, sel poivre
- 1 verre de vin blanc (facultatif)

Les différentes étapes



Retirer la peau du poulet avant de le faire dorer dans une cocotte avec 2 c à soupe d'huile d'olive, ajouter l'ail et l'oignon émincé.

Laver et découper les poivrons en fines lanières et les ajouter au poulet, remuer de temps en temps. Incorporer les tomates pelées, le verre de vin blanc et laisser mijoter.

Que servir avec...

Soit avec un vin rouge Saumur soit un rosé Tavel ou Bandol.

Bon appétit



[Http://lapottedethisa.canalblog.com/](http://lapottedethisa.canalblog.com/)