

Poulet basquaise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 8 tomates
- 100 g de jambon de Bayonne
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Un peu de beurre
- 5 cuisses de poulet
- 1 c à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- Thym
- Fines herbes
- Estragon
- Sel
- Poivre

Recette :

- Pelez et hachez les oignons. Pelez l'ail.
- Nettoyez les poivrons et coupez-les en dés.
- Monder les tomates et concassez-les dans un plat.
- Coupez le jambon en dés.
- Faites chauffer 1 ½ c à soupe d'huile d'olive avec un peu de beurre dans une cocotte.
- Faites-y revenir les cuisses de poulet. Lorsque celles-ci commencent à se dorer, ajoutez les dés de jambon et parsemez de la farine. Salez légèrement et poivrez.
- Après quelques minutes, ajoutez le vin blanc, laissez bouillir 1 minutes puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 20 minutes.
- Dans une casserole, faites revenir l'ail pressée et les oignons hachés dans le reste d'huile et un peu de beurre. Ajoutez les poivrons après 2 minutes.
- Ensuite, ajoutez les tomates concassées ainsi que les épices. Salez et poivrez généreusement. Laissez mijoter 20 minutes.
- Versez ensuite la fondue de légumes sur les cuisses de poulet. Mélangez bien et poursuivez la cuisson 20 minutes à feu doux.

Boisson :

Un vin corsé est nécessaire pour ce plat assez relevé. Un vin espagnol basque est bien sûr indiqué mais assez rare.

Un Dão (vin portugais) pas trop chambré est idéal également.