

Poulet Basquaise au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	850 g
- CHORIZO	150 g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PERSIL	
- COURGETTE(S)	2
- CAROTTE(S)	5
- TOMATES PELEES	1 boîte
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le poulet en morceaux.
- Pelez et coupez les carottes avec le hachoir le plus fin en petits cubes. Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Faites-en de même avec l'oignon et le poivron.
- Coupez le chorizo en rondelles puis en 3 chacune d'elles.
- Coupez les courgettes au hachoir avec la grille plus grosse.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir le chorizo dans de l'huile et du beurre de cuisson chaud. Retirez-les et réservez-les sur une assiette.
- Faites alors rissoler le poulet dans cette huile colorée. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors l'oignon et le poivron émincés. Puis lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez les courgettes avec l'ail et le persil. Couvrez 5 – 6 minutes en remuant de temps en temps.
- Versez les tomates pelées et le contenu de la boîte en eau. Homogénéisez puis incorporez les carottes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Couvrez et laissez mijoter 50 minutes.

Remarque:

Servez avec des pâtes grecques et des dés de féta.