Poulet Basquaise

en marmite norvégienne

- Cuisses de poulet : 4
- Poivrons rouges et verts : 500 g
- Tomates pelées : 400 g
- Oignons : 150 g
- Ail : 10 g (2 gousses)
- Vin blanc : 25 cl
- Huile d'olive : 5 cl
- Herbes de Provence : 5 g
- Sel : 5 g
- Poivre : 2 g

(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. **Préparer les ingrédients :**

   Épluchez et émincez les oignons et l'ail.
   Coupez les poivrons en lamelles et les tomates en morceaux.

2. **Faire revenir le poulet :**

   Chauffez l'huile d'olive dans votre faitout.
   Faites dorer les cuisses de poulet pendant 5 minutes de chaque côté.
   Réservez.

3. **Faire revenir les légumes :**

   Dans le faitout, faites revenir les oignons, l'ail et les poivrons pendant 5 minutes.
   Ajoutez les tomates, le vin blanc, les herbes de Provence, le sel et le poivre.

4. **Assembler le plat :**

   Replacez les cuisses de poulet dans le récipient.
   Mélangez pour bien enrober les morceaux de sauce.

5. **Porter à ébullition et cuire brièvement :**

   Portez le tout à ébullition et laissez bouillir doucement pendant 5 minutes.

6. **Cuisson en marmite norvégienne :**

   Placez le faitout dans la marmite norvégienne et laissez mijoter pendant 3 heures.

7. **Finition avant de servir :**

   Sortez le plat de la marmite, mélangez délicatement
   et servez chaud avec du riz ou des pommes de terre.

Préparation
15 minutes

15 minutes

3 heures
en Marmite

mavieeco.fr