

Cuisses de poulet façon Basquaise



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Recette facile et savoureuse.

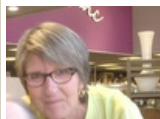
Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- 1 courgette
- 5 tomates
- 3 poivrons
- 2 oignons
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- huile
- sel
- poivre
- 1 feuille de laurier

Préparation

- 1 Coupez les cuisses de poulet en deux, faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse puis y faire rissoler les cuisses. Saler et poivrer.
- 2 Ajoutez les échalotes et l'ail, pelés et émincés.
- 3 Lavez épépinez et coupez en morceaux tous les légumes et ajoutez-les aux cuisses de poulet. Faites cuire à feu modéré pendant 50 min.
- 4 Parsemez de persil. Servir avec du riz.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

