

Poulet basquaise au piment d'espelette



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

J'ai servi ce plat avec du blé.

Recette proposée par : Blog [33gourmande](#)

Ingrédients

- 2 cuisses de poulet
- quelques de tomates
- 1 marmite de bouillon - de poule knorr
- huile d'olive
- piment d'espelette
- laurier
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les cuisses de poulet dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajoutez ensuite les oignons émincés et les tomates préalablement lavées et coupées en morceaux. Assaisonnez avec le laurier, le piment d'Espelette, un peu de sel et de poivre. Ajoutez le bouillon de poule et mélangez bien. Laissez mijoter ainsi durant une trentaine de minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

