

Poulet Basquaise



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Voici notre repas pour ce soir...

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 4 poivrons rouges
- 1 oignon
- 1 barquette de lardons
- 3 tomates
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni

Préparation

- 1 Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Y faire dorer les oignons et les poivrons taillés en lanières. Laisser cuire 5 min.
- 2 Laver, éplucher et couper les tomates en morceaux, les ajouter à la cocotte, sel, poivre. Couvrir et laisser mijoter 20 min.
- 3 Dans une sauteuse, faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés. Les ajouter aux légumes, couvrir, ajouter le bouquet garni et le vin blanc et c'est parti pour 35 min.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

