

Poulet basquaise "minute"

Le poulet basquaise, ce grand classique ! Un concentré de soleil et de saveurs ... mais vous n'avez pas toute la matinée pour vous y consacrer ? Je vous propose une version « rapide » qui vous permettra de vous régaler tout en ne passant pas des heures à cuisiner. Allez avouez que c'est quand même super pratique, vous pourrez rester un peu plus tard bien au chaud sous la couette ;)

[Imprimer](#)

Poulet basquaise "minute"

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1 hour

Temps total: 1 hour 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 4 [cuisses de poulets](#)

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- - 1 kg de [tomates pelées](#)
- - 300 g de [tomates mi-séchées](#)
- - 600 g de [trio de poivrons](#)
- - 15 cl de vin blanc
- - Sel et poivre
- - 1 cuillère à café de paprika
- - 1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre
- - 1 gros oignon
- - 2 gousses d'ail
- - Huile d'olive
- - 1 grosse noix de beurre

Instructions

1. La veille, faire décongeler le poulet au réfrigérateur.
2. Dans une grosse cocotte faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive avec le beurre.
3. Lorsque le tout "chante" faire revenir le poulet, côté peau, pendant au moins 10 minutes à feu moyen. Les morceaux doivent être bien dorés.
4. Réserver le poulet sur une assiette.
5. Ôter les ? de la graisse contenue dans la cocotte, puis faire revenir l'oignon émincé et l'ail pressé.
6. Ajouter les 2 types de tomates et les poivrons.
7. Salez, poivrez, ajouter les épices et couvrir pour 20 minutes de cuisson.
8. Remuez de temps en temps.
9. Au bout des 20 mn ajouter la viande et le vin blanc, puis poursuivre la cuisson 30 minutes, 15 à couvert et 15 à découvert.
10. Servir parsemé de persil ciselé si souhaité et accompagner de riz ou de pommes de terre vapeur.

Astuce : pour encore un peu plus de « saveur basque », ajoutez 100 g de jambon de Bayonne en dés, 20 minutes avant la fin de cuisson !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
