



Cocotte de poulet basquaise

28/08/2018 à 12h26

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 50 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 poulet fermier de 1,5 kg, coupé en 4 morceaux
- 6 tomates en gros morceaux
- 6 piments verts doux coupés en julienne
- 6 piments rouge doux coupés en julienne
- 6 oignons blancs
- 25 cl d'huile d'olive à 1°C d'acidité
- Piment d'Espelette
- Persil, romarin, laurier
- 6 gousses d'ail écrasées
- Sel et sucre
- 50 g de farine

Préparation :

- Lavez tous les légumes;
- Faites revenir dans la cocotte à l'huile d'olive, les légumes, la tomate, le sel, le sucre, le piment et l'ail;
- Laissez mijoter 30 minutes à couvert et débarrassez;
- Dans la même cocotte, faites revenir les morceaux de poulet taillés, salés et farinés;
- Couvrez avec les légumes;
- Faites cuire doucement 20 minutes à découvert;
- Rectifiez l'assaisonnement;
- Finissez avec du persil concassé.

L'astuce du chef :

Accompagnement: riz blanc ou pommes de terre.