



## Mon poulet basquaise

Grand classique de la cuisine française.

### Les ingrédients pour la recette du poulet basquaise:

- [1.2 kg de poulet coupé en morceaux](#)
- [80 g de jambon de pays en tranches](#)
- 500 g de poivrons rouges et verts
- 900 g tomates fraîches
- [2 oignons](#)
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- Piment d'Espelette AOP
- [6 branches de persil frisé](#)
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

## Pour 6 personnes

### La réalisation de la recette :

Éplucher les **oignons** et les **émincer finement**. Éplucher les gousses d'ail et les hacher. Effeuillez les **branches de persil** et hacher uniquement les feuilles. Avec les tiges, **réaliser un bouquet garni avec feuille de laurier et branche de thym**. Laver les **tomates** et les poivrons. Couper en deux les poivrons et ôter les parties blanchâtres et les pépins. Couper en lanières les poivrons **rouges et verts**. Couper en deux les tomates et ôter les pépins si besoin. J'utilise des tomates de mon jardin et elles sont pauvres en pépins. Concasser grossièrement les tomates. Couper en lanières les tranches de jambon de pays. Après toutes ces étapes de découpe, passons à la cuisson du **poulet basquaise**.

Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive et **chauffer la cocotte**. Faites dorer à feu vif les morceaux de poulet sur toutes les faces pour leur donner une belle couleur. **Assaisonner de sel fin** et poivre du moulin. Débarrasser vos morceaux de poulet dans un plat. Ajouter les oignons dans la cocotte et continuer à faire rissoler sur feu moyen. Au bout de quelques minutes, ajouter le jambon de pays et mouiller au vin blanc. Porter à ébullition et ajouter la **concassée de tomate**, les poivrons en lanières, **l'ail et le piment d'Espelette**. Assaisonner de sel fin et laisser mijoter à couvert 30 minutes sur feu doux. Mélanger délicatement de temps en temps. Ajouter les morceaux de poulet et prolonger la cuisson pendant 25 minutes. En fin de cuisson, **débarrasser votre poulet basquaise** dans un plat de service et saupoudrer de persil haché.

Plaisir