



## Poulet à la brunoise de ratatouille et romarin

Une version du poulet basquaise un peu différente.

### Les ingrédients pour la recette :

- [6 cuisses de poulet](#)
- [1 oignon](#)
- 500 g de courgettes
- [400 g d'aubergines](#)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 600 g de tomates
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin
- Branches de romarin

## Pour 6 personnes

### La réalisation de la recette :

En premier lieu, il faut ôter les os des **cuisse de poulet**. Je vous invite à voir ma vidéo pour bien réaliser cette opération.

Laver les **aubergines, courgettes, poivron vert / rouge** et les **tomates**. Éplucher l'ail et l'oignon. Ciseler l'oignon et émincer les gousses d'ail. Les aubergines, courgettes, tomates et poivrons vert et rouge seront coupés en brunoises : en dés de légumes de 1 cm de côté maxi. Il faut que tous les légumes soient de la même taille. Dans un **sautoir ou cocotte**, verser un bon filet d'huile d'olive. Une fois votre **huile chaude**, ajouter les cuisses de poulet désossées et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Les débarrasser quand vous avez obtenu une belle coloration sur les deux côtés. Inutile de trop les faire cuire. **Elles cuiront dans la garniture.**

Après avoir ôté les cuisses de poulet et sans dégraisser, faire rissoler les oignons pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les poivrons verts et rouges. Continuer à faire rissoler pendant 5 minutes les poivrons et les oignons. Ajouter ensuite les aubergines et prolonger la cuisson **pendant 10 minutes**. À ce stade, il est préférable de mélanger fréquemment pendant la cuisson. Si vous remarquez qu'il manque un peu de graisse, ajouter un **filet d'huile** d'olive supplémentaire. **Au bout des 10 minutes**, ajouter les courgettes et prolonger à nouveau la cuisson sur feu doux pendant **15 minutes**. Verser ensuite les dés de tomates, l'ail et le romarin. **Bien mélanger** et cuire pendant **20 minutes** sur feu doux et à couvert. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Mélanger pendant la cuisson. 5 minutes avant la fin de cuisson, ôter le couvercle pour permettre une évaporation de l'eau de cuisson des légumes. Après avoir cuit votre brunoise de **ratatouille**, déposer sur celle-ci les cuisses de poulet et terminer la cuisson du poulet à couvert sur feu doux pendant **10 minutes, voire 15 minutes**. Vérifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

# Vision Plaisir