

POULET BASQUAISE AUX 3 POIVRONS

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Recette postée par CuisineAZ.com

Pour 4 Personne(s)

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients :

- poulet fermier coupé en morceaux : 1
- [tomate](#) : 800 g
- [poivron vert](#) : 1
- [poivron rouge](#) : 1
- [poivron jaune](#) : 1
- [oignon](#) : 2
- [ail](#) : 3 gousses
- huile d'[olive](#) : 3 c. à soupe
- vin blanc : 12.5 cl
- paprika doux : 1 c. à soupe
- sel fin, poivre noir du [moulin](#)



Accord vin :

- Un Bergerac (Rouge, Sud-Ouest)
- Un Guerrouane (Blanc, Maroc)

Préparation :

Plongez les [tomates](#) 2 min dans l'eau bouillante puis [pelez](#)-les et coupez-les en quatre.

Ouvrez les [poivrons](#) en deux, dans leur longueur, retirez-en les graines et la partie blanche, puis [taillez](#)-les en lanières.

Pelez les oignons, les gousses d'[ail](#) et [hachez](#)-les menu.

Dans une [cocotte](#), faites [dorer](#) les morceaux de poulet dans l'huile d'[olive](#).

Ajoutez-y les oignons et l'[ail](#), puis laissez-les fondre quelques minutes.

Incorporez-y ensuite les [tomates](#) et les [poivrons](#).

Mouillez avec le vin blanc. Salez, [poivrez](#) et ajoutez le paprika.

Faites cuire, à [couvert](#), sur feu doux, pendant 30 min.

Dans un [plat](#) de service, [dressez](#) les morceaux de poulet et nappez de sauce. Servez aussitôt avec du riz blanc.