

## **Poulet basquaise**

Aujourd'hui on prépare le poulet basquaise de maman

C'est mon plat préféré, même que maman la cuisiné à mon anniversaire

Comme nous sommes 5 à la maison

Voici les ingrédients et la préparation

Dans une cocotte, elle fait chauffer 6 cuillères à soupe d'huile d'olive elle ajoute 5 morceaux de poulet et lorsqu'ils sont bien dorés elle retire les morceaux

Dans la même cocotte, elle ajoute 3 oignons émincés, 3 gousses d'ail cuire environ 5 mn, puis elle déglace avec 10 cl de vin blanc

Elle ajoute les morceaux de poulet dorés salés et poivrés

250 ml de bouillon fait avec 1 cube de volaille

200 ml de tomates concassées

700 gr de trio de poivrons surgelés en lanières (rouge ,vert et jaune )

1 bouquet garni

Puis elle couvre la cocotte et laisse cuire environ 35 mn

Maman le sert avec du riz