

CUISSES de POULET au PIMENT D'ESPELETTE (au Crock-Pot)



4 cuisses de poulet
5 tomates
oignons (2)
vin blanc (3/4 petite bouteille)
bouillon de poule dégraissé (env 300 ml)
sel, poivre, ail (2)
piment d'Espelette (dose suivant votre goût)
Pommes de terre
Herbes de Provence

Faire revenir les oignons dans un peu de vin blanc. Y faire revenir les cuisses de poulet (vous pouvez avec le Crock-Pot faire revenir directement dans la mijoteuse qui va sur le gaz, dans le four, sur les plaques aussi mais avec le diffuseur, sinon faire revenir dans une sauteuse et transférer dans votre mijoteuse).

Remettre la mijoteuse dans son socle (ou transférer les cuisses dans la mijoteuse) ajouter le bouillon de poule dégraissé, la fin du vin blanc, l'ail ciselé, sel et le poivre.

Rajouter les tomates épluchées, et le piment d'Espelette.



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous
recevrez un mail à chaque publication
d'une recette.