



## Poulet basquaise

pour 6/8 pers.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 poulet élevé au maïs de 1,5 à 1,8 kg</li> <li>- 1 tranche épaisse de jambon de Bayonne de 100 g environ</li> <li>- 6 tomates</li> <li>- 2 oignons moyens</li> <li>- 2 poivrons rouges</li> <li>- 2 poivrons verts</li> <li>- 2 gousses d'ail</li> <li>- 1 bouquet garni</li> <li>- 3 cuillères à soupe de graisse d'oie ou de canard</li> <li>- Sel et poivre</li> </ul>	<p>1 C.A.S.R.O.L.</p>
---	-----------------------

1) Assaisonner de sel et de poivre les morceaux de poulet de chaque côté. Faire fondre une cuillère à soupe de graisse d'oie ou de canard dans une poêle. Lorsque la graisse est fondue, disposer les morceaux de poulet et les faire colorer de façon à ce qu'ils soient bien dorés. Dès qu'ils sont bien dorés, les disposer et les réserver sur une grille.

2) Réaliser la pipérade : Au préalable : Tailler 1 tranche de jambon de Bayonne en gros lardons. Monder 6 tomates, puis les couper en deux, retirer les pépins et couper la pulpe en petits dés. Peler et émincer finement 2 oignons moyens. Peler et hacher finement 2 gousses d'ail. Bien laver 2 poivrons rouges, et 2 poivrons verts, les fendre en deux, les épépiner, puis les détailler en grosses lanières.

3) Chauffer 2 cuillères à soupe de graisse d'oie ou de canard, puis ajouter et faire suer sans coloration les gousses d'ail hachées. Ensuite ajouter le bouquet garni, les oignons, les faire suer une à deux minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les lardons de jambon de Bayonne, les faire revenir 2 minutes. Ajouter les lanières de poivrons, les faire suer sans coloration, les laisser compoter 5 minutes. Ajouter ensuite les dés de tomates, saler, poivrer, bien mélanger, disposer dessus les morceaux de poulet, en sachant que la cuisson des blancs doit être un peu moins longue car ils ont tendance à être toujours un peu secs. Couvrir et cuire à feu doux 30 à 45 minutes, remuer de temps en temps pendant la cuisson. Servir ce poulet basquaise avec du riz, ou des pommes vapeurs par exemple.

# Pâtes Maison

1 œuf et 100g de farine par personne Une pincée de sel	
---	--

Mélanger les œufs, le sel et la farine ensemble.  
Travailler rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule.  
Étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 1 mm.  
Tailler dans la forme de votre choix.

Cuire dans une grande quantité d'eau salée 3 à 4 minutes.