



Poulet basquaise

pour 6/8 pers.

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

Cookies beurre de cacahuètes pépites de chocolat

Pour vingtaine de cookies :

150 grs de sucre roux 50 grs de beurre mou 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes 1 oeuf 1 cuillère à café de vanille liquide 155 grs de farine 1 cuillère à café de levure 100 grs de chocolat grossièrement concassé	1 C.A.S.R.O.L.
--	----------------

Préparation:

Préchauffez le four à 160° C.

Mixez le sucre, le beurre mou et le beurre de cacahuètes jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse et homogène.

Ajoutez l'oeuf et la vanille liquide, mixez à nouveau.

Incorporez à la pâte la farine tamisée et la levure.

Ajoutez les pépites de chocolat. Mélangez bien.

Façonnez des boules entre vos mains.

Placez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer.

Ecrasez légèrement les boules avec le dos d'une fourchette.

Enfournez 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Laissez refroidir sur une grille.

Les cookies resteront mous jusqu'à complet refroidissement.