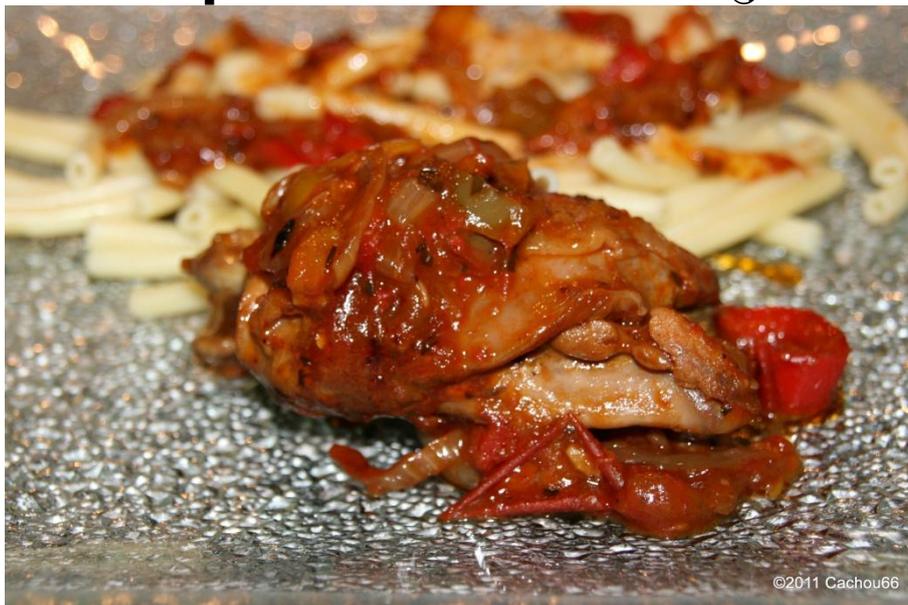


## Coq au vin rosé et au thym



### Ingrédients :

- 1 jeune coq
- 3 poivrons (3 couleurs si possible)
- 1 gros oignon émincé
- 5 à 6 gousses d'ail émincées
- 3 branches de thym frais
- 4 à 5 tomates
- Quelques cuillères d'huile d'olives
- 200 ml de vin rosé
- 1 boîte de purée de tomates cuisinées (200 g)
- Quelques feuilles de basilic ciselé
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin



Découper le coq en morceaux et faire revenir dans une sauteuse tous les morceaux (perso je les ai pané avec du Mycryo®), vous pouvez mettre 1 c.à.s d'huile d'olives.

Réserver dans un faitout.

Dans la sauteuse, faire fondre l'oignon émincé, ajouter les poivrons coupés en lamelles.

Émincer l'ail. Couper les tomates en morceaux grossiers.

Intercaler les branches de thym frais. Laisser compoter un peu, ajouter 1 c.à.s d'huile d'olives.

Mettre à réchauffer les morceaux de poulet, assaisonner.

Mouiller avec le vin rosé et ajouter la purée de tomate cuisinée. Saupoudrer de basilic.

Verser par-dessus la compotée de légumes.

À feu doux, laisser mijoter pendant au moins 45 min, en surveillant que le feu ne soit pas trop fort.