

Poulet basquaise

Ingrédients :

Poulet basquaise pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1,6 kg environ
- 50 gr de graisse d'oie
- 4 tomates bien mures, épépinées et coupées en carrés
- 2 poivrons verts émincés
- 3 échalotes émincées
- 2 gousses d'ail dégermées et écrasées
- 200 gr de champignons de paris coupés en 4
- 300 gr de jambon de Bayonne coupée en morceaux
- 5 gr de piment d'Espelette ou poivre de Cayenne
- 2 dl de vin blanc



Dans une cocotte mettez à fondre la graisse d'oie puis mettre à revenir jusqu'à coloration les morceaux de poulet qui auront été assaisonnés au préalable.

Lorsqu'ils seront bien colorés débarrassez les morceaux sur un plat, puis mettez à fondre les oignons, puis les poivrons, les tomates, les gousses d'ail et enfin les champignons. Salez peu (à cause du jambon) et poivrez à la poudre de piment d'Espelette ou de poivre de Cayenne.

Laissez suer doucement à couvert pendant 10 min, puis ajoutez le vin blanc. Laissez encore cuire 5 min et ajoutez vos morceaux de volaille.

Mettre au four 30 min à 180°(th6).

Pendant ce temps, faites sauter les morceaux de jambon de Bayonne avec un peu de graisse d'oie 5 min. Egouttez-les et ajoutez-les au poulet à mi cuisson (15min).

Servez votre poulet basquaise dans un joli plat un peu creux les morceaux de poulets dressés harmonieusement

La garniture dessus et un bon riz nature servi en accompagnement.

Evidemment si vous servez à la place du riz une belle poêlée de cèpes ou de girolles personne Ne vous diras rien au contraire !!!

