POULET BASQUAISE

Vous avez des invités et vous désirez leur faire plaisir avec une recette simple et pas trop chères ? Pas de soucis, voici une excellente recette de Poulet Basquaise, que vous pouvez accompagner de Riz, de Frites, ou autre...

À nos casseroles !!!

POULET BASQUAISE

Ingrédients :

1 poulet (1 poulet entier ou 6 cuisses)
1 kg de tomates
5 oignons
4 poivrons (2 verts 2 rouges)
1 gousse d'ail
25 cl de vin blanc
Sel et poivre

Et pour la garniture :

400 g de riz Basmati
épices

POULET BASQUAISE

Préparation :

**Épluchez et lavez les légumes.
découpez les poivrons en lanières, les oignons et les tomates en morceaux et l'ail en lamelles.
Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un fond d'huile d'olives,ajoutez ensuite les poivrons et les tomates, sel, poivre et laisser cuire à feu doux pendant 20 mn.
Dans une sauteuse ou une casserole, faites dorer le poulet dans un fond d'huile d'olives.
Lorsque les légumes ont mijoté 20 mn, incorporez le poulet et 25 cl de vin blanc sec. Ajustez le sel et le poivre et couvrez.
Laissez cuire à feu doux pendant 40 mn en remuant de temps en temps.**

POULET BASQUAISE

Préparation du riz:

Il y a 2 façons de cuisiner le riz :
- à la créole
on plonge le riz dans le liquide bouillant
- à l'asiatique
on fait revenir le riz dans une matière grasse avant de verser le liquide dessus.

J'ai choisi de faire mon riz créole.

Donc 1 verre de riz pour 2 verres d'eau.

Dans une casserole d'eau bouillante avec une pincée de sel, une cuillère à café de Curry et 2 Cuillères à café de Curcuma, versez le riz, attendez l'ébullition et baissez le feu pour laisser cuire 15 mn en remuant de temps en temps jusqu'à absorption de l'eau.

POULET BASQUAISE

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES SUR LE SITE INTERNET

:

BOITEALAPIN.FR

Très bonne journée à vous et à bientôt…