**poulet basquaise**

**2kg Tomates**

**1kg poivrons**

**5 oignons**

**10 cas huileolive**

**sel – poivre**

**poulet**

**3 gousses ail**

**40 cl vin blanc**

**bouquet garni**

* **ETAPE 1**

Dans une [cocotte,](https://www.marmiton.org/shopping/quelle-sauteuse-choisir-s4002580.html) faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés. Sortir les morceaux sur une assiette.

* **ÉTAPE 2**

Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et détailler les poivrons en lanières.

* **ÉTAPE 3**

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une [cocotte](https://www.marmiton.org/recettes/index/ustensile/cocotte). Y faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons. Laisser cuire 5 min.

* **ÉTAPE 4**

Ajouter les tomates à la [cocotte](https://www.marmiton.org/recettes/index/ustensile/cocotte), saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 20 min.

* **ÉTAPE 5**

Ajouter le poulet aux légumes, couvrir, ajouter le bouquet garni et le vin blanc et c'est parti pour 35 min de cuisson.