

Poulet basquaise à ma façon



Ce n'est pas la recette traditionnelle, mais en existe-t-il vraiment une? Je suppose que comme pour beaucoup de plats régionaux, chaque famille dispose de sa propre recette. Ici je vous donne une recette plutôt rapide puisqu'ici, seulement les blancs sont utilisés, ce qui réduit beaucoup le temps de cuisson.

Pour 3 personnes:

- 2 gros blancs de poulet
- 1 tranche épaisse de jambon de Bayonne Chailla
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 5 cl de vin blanc sec
- 3 cs d'huile d'olive
- piment d'Espelette
- sel, poivre

Peler et émincer les poivrons et l'oignon et les faire revenir dans 2 cs d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter l'ail écrasé, les tomates pelées en dés avec leur jus et une pointe de couteau de piment d'Espelette. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux.

Tailler les blancs de poulet en lamelles et les faire dorer dans une poêle avec l'huile restante. Rajouter le jambon détaillé en lardons. Bien mélanger, saler légèrement (le jambon l'est déjà) et ajouter un peu de piment d'Espelette (selon vos goûts). Verser le vin blanc. Porter à ébullition et verser le contenu de la poêle dans les légumes.

Laisser mijoter encore jusqu'à ce que le jus soit bien réduit (environ 15-20 min). Servir avec du riz blanc.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>