




Bonneterre
le meilleur de la Terre



Poulet fermier bio à la basquaise



Ingrédients pour 6 personnes.

- 1 poulet fermier bio Bonneterre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'Olive Fruitée Bonneterre
- 1 verre de vin blanc bio Domaine Granajolo
- 3 gros oignons bio
- 6 grosses tomates bio
- 1 poivron vert bio
- 1 poivron rouge bio
- 2 gousses d'ail bio
- 1 branche de thym bio
- sel, poivre



Préparation

1. Mettez 3 cuillères d'huile d'olive dans une cocotte et y faire cuire le poulet pendant 45 minutes. A mi-cuisson, ajoutez le verre de vin.
2. Pendant ce temps, faites dorer les oignons émincés dans une poêle avec 3 cuillères d'huile d'olive. Ajoutez les tomates et les poivrons découpés en petits dés, puis l'ail finement émincé. Parsemez de thym, sel, poivre et laissez mijoter jusqu'à évaporation complète de l'eau.
3. Découpez le poulet et déposez les morceaux sur la préparation à la basquaise. Dégustez accompagné d'un riz blanc.

