Recette

Poulet Basquaise

Recette pour 10 couverts

Ingrédients





• **COULIS de TOMATE CHEF®**	**1 kg**
• Poulet de 1,2 kg environ	2.5 pièces
• Ail	3 gousses
• Oignon	500 g
• Poivron vert	500 g
• Poivron rouge	500 g
• Poivron jaune	500 g
• Jambon de Bayonne en brunoise	200 g
• Bouquet garni	1 pièce
• Huile d'olive	PM
• Sel	PM
• Piment d'Espelette	PM

Progression de la recette

- Couper le poulet en quarts, les assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette et les rissoler sur toutes les faces dans une cocotte.
- Couvrir la cocotte et cuire à feu doux (environ 15 minutes pour les ailes et 5 minutes de plus pour les cuisses).
- Retirer les morceaux de poulet et les réserver au chaud.
- Dans la cocotte, suer les oignons émincés, ajouter les poivrons coupés en lanières, l'ail dégermé et haché, la brunoise de jambon de Bayonne et suer l'ensemble 5 minutes.
- Ajouter le bouquet garni, le **Coulis de Tomate CHEF®** et cuire 20 minutes à couvert à feu doux.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

" Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Meaux ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. "

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons