

Poulet basquaise

Pour 4 personnes.

1 poulet, 4 tomates, 6 piments verts, 125 g de jambon, 100 g de champignons, 1 dl de vin blanc, piments espagnols, persil.

Découper le poulet cru, saler, poivrer, faire dorer les morceaux au beurre dans une cocotte.

Ajouter les tomates pelées débarrassées de leur eau et coupées en gros morceaux, les piments épépinés et coupés en lanières, les champignons émincés, le jambon en dés et le vin blanc.

Faire cuire trois quarts d'heure, retirer le poulet; faire réduire la sauce, rectifier l'assaisonnement et napper le poulet de la sauce épaissie des légumes.

Saupoudrer de persil haché et décorer de quelques lamelles de piments espagnols.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.