



MENU ESTIVAL

Poulet Basquaise

Préparation : 40 mn - Cuisson : 1h10 – 4 pers.

- 1 poulet de 1 kg 500 coupé en 8 morceaux
- 1 pot de sauce Poivron-aubergine Saclà
- 2 poivrons rouges
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 verre à liqueur de Porto
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet de persil
- 100 g d'olives vertes
- 50 g de câpres
- Sel et poivre du moulin



Lavez et essuyez les poivrons. Ouvrez-les en 2, videz-les et découpez-les en lanières. Dans une poêle, faites blondir avec le beurre fondu et l'huile d'olive la gousse d'ail. Ajoutez les morceaux de poulet et laissez dorer de tous les côtés. Arrosez de Porto et laissez doucement évaporer. Préparez un hachis très fin avec le laurier et le persil. Dénoyautez les olives et partagez-les en 2. Ajoutez au poulet la sauce poivron-aubergine Saclà, le hachis d'aromates et une bonne pincée de sel et de poivre. Ajoutez les poivrons coupés en lanières, mélangez bien et laissez cuire 50 minutes à feu doux, en remuant régulièrement et en ajoutant un verre d'eau si nécessaire (Aspect trop sec). A 10 minutes de la fin de la cuisson, ajoutez les olives et les câpres. Dressez les morceaux de poulet et la garniture dans un plat de service.



DIFFICULTÉ



Vin conseillé :
BARDOLINO CLASSICO