

Poulet Basquaise

Pour 6 personnes:

Un poulet d'1,8 Kg, 1 Kg de tomates, oignons, échalotes, thym, laurier, sauge, sel, poivre, un verre de vin blanc

Découper le poulet.

Le faire revenir avec les oignons et les échalotes coupées en lamelles.

Une fois doré, rajouter les tomates préalablement pelées, du sel, du poivre, du thym, du laurier et de la sauge. Ajouter un verre de vin blanc.

Laisser mijoter pendant 1/2heure à 1heure.

En fin de cuisson, vous pouvez rajouter des olives noires et vertes préalablement concassées.