



# Cocotte de poulet aux tomates, poivrons et olives



4 personnes



55 minutes

## Ingrédients

4 cuisses de poulet avec la peau  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 poivron rouge  
600 g de tomates  
75 g d'olives vertes dénoyautées  
75 g de tomates séchées  
10 cl de vin blanc sec  
1 c.à c. de fond de veau  
déshydraté  
huile d'olive  
Sel et piment d'Espelette

Retrouvez toutes  
nos recettes :



## Préparation

1. Peler puis émincer l'oignon et l'ail. Détailler le poivron en lanières. Peler les tomates et les couper en petits dés.
2. Saler les morceaux de poulet.
3. Dans une cocotte, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. y faire revenir l'oignon, l'ail sur feu moyen pendant 3 min.
4. Ajouter les poivrons et et faire revenir pendant 10 min.
5. Ajoutez les tomates et leur jus, les olives, les tomates séchées coupées en morceaux, saler, mélanger puis laisser mijoter.
6. Dans une poêle, faire chauffer 1 c.à s. d'huile d'olive, ajouter le poulet puis le faire revenir sur feu vif 2 min. de chaque côté.
7. Retirer les morceaux de poulet puis les déposer sur les légumes dans la cocotte.
8. Ajouter le vin blanc, le fond de veau délayé dans 5 cl d'eau tiède.
9. Porter à ébullition, baisser ensuite le feu et couvrir la cocotte. Laisser mijoter pendant 20 min. environ, en retournant le poulet une fois.
10. Goûter la sauce et rectifier éventuellement l'assaisonnement.
11. Servez en saupoudrant de piment d'Espelette, avec du riz ou des pâtes.