

POULET BASQUAISE

 DURÉE 1h30

 POUR 6 personnes



INGRÉDIENTS

6 cuisses de poulets (ou 3 grosses selon la taille)
Un demi chorizo 1 kg de tomates
6 poivrons 3 oignons
3 gousses d'ail 12 cL de vin blanc
Un bouquet garni ou des cubes de bouillon.
Huile, poivre, sel



MATÉRIEL

1 planche à découper 1 couteau
Une cuillère géante (pour touiller) 1 plat large



PRÉPARATION

Mets sur le feu un plat large, dans lequel tu mettras tout d'abord les oignons émincés à rissoler avec une généreuse quantité d'huile végétale. Ajoute ensuite les poivrons coupés en petit cubes, puis les tomates, l'ail et les condiments. Tu peux aussi ajouter des olives noires, selon les goûts. Laisse tout ça rissoler gentiment, en prenant bien soin de toujours touiller, c'est le secret sur un feu de bois ! Si tu ne veux pas manger de charbon, il te faut de l'huile, et de l'huile de coude pour celui qui aura la lourde tâche de tourner en permanence le plat. Lorsque les légumes ont commencé à cuire et rendre un peu de jus, ajoute-y le chorizo, coupé en demi rondelles, et le poulet, que tu auras préalablement découpé, parce que des cuisses entières pour tout le monde, c'est long et difficile à retourner ! Prends soin de déposer les morceaux de poulet la peau au fond de ton plat, pour que celle-ci soit dorée et croustillante, puis lorsqu'elle est cuite, retourne-les. Utilise le vin pour ajouter progressivement du liquide et éviter que le plat n'accroche. Si les tomates rendent beaucoup d'eau, mets-le rapidement qu'il ait le temps de cuire. Si au contraire, le vin de suffit pas, rajoute de l'eau petit à petit !

L'idéal est de faire ça au dessus d'un joli tapis de braises, pour avoir une chaleur constante et homogène. Plus la cuisson est lente, plus la viande sera moelleuse, plus elle est rapide, plus tu risques de tout brûler ! Une fois que le poulet est cuit, l'idéal est de le servir avec du riz, mais ça passe aussi très bien avec des patates à la braise ou du blé !



#RDVRECETTES