



POULET À L'ESPAGNOL

INGRÉDIENTS

(POUR 6 PERSONNES)

- 3 CUISSES DE POULET FERMIER*
- 250 GR DE CHORIZO IRUÑA*
- SAUCE TOMATE BIO*
- OLIVES FARCIES AUX POIVRONS
- PIQUILLOS*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- POIVRONS
- 1 OIGNON OU 3 ÉCHALOTES
- 2 GOUSSES D'AIL

PRÉPARATION

- COUPEZ CHORIZO, OIGNON, AIL, POIVRONS, PIQUILLOS ET LES CUISSES DE POULET EN DEUX.
- FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE.
- FAITES REVENIR L'OIGNON OU LES ÉCHALOTES AVEC L'AIL.
- AJOUTEZ ENSUITE LES POIVRONS, LES PIQUILLOS ET LE CHORIZO.
- FAITES REVENIR LE TOUT, PUIS RÉSERVEZ.
- FAITES CUIRE LES MORCEAUX DE POULET.
- CONTINUEZ LA CUISSON EN COUVRANT LE POULET EN FEU DOUX PENDANT 20/25 MINUTES.
- AJOUTEZ ENSUITE LA SAUCE TOMATE (DÉLAYEZ LE FOND DU POT AVEC UN PEU D'EAU)
- METTEZ LE MÉLANGE OIGNON, POIVRONS ET CHORIZO À LA PRÉPARATION
- AJOUTEZ LES OLIVES, PUIS LAISSEZ MIJOTER PENDANT 10 MINUTES.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU