

Poulet basquaise

Ingrédients pour 6 personnes

1 3/5 kg poulet coupé en morceaux
70 g margarine
1 grande boîte tomates
300 g poivron
3 oignons
2 gousse ail
3 verre riz
sel
poivre

Epépinez les poivrons. Hachez-les grossièrement ainsi que les oignons.

Faites dorer les morceaux de poulet dans une cocotte avec 3 cuillerées à soupe d'huile ou 40 g de margarine chaude.

Ajoutez-y les oignons, puis les tomates, poivrons, ail haché, sel, poivre. Laissez mijoter 1 heure, couvert à demi.

20 minutes avant de servir, préparez le riz. Faites chauffer dans une casserole 2 cuillerées à soupe d'huile ou 30 g de margarine. Jetez-y le riz.

Mélangez bien. Ajoutez-y le double de son volume d'eau, sel, poivre. Couvrez. Laissez mijoter de 17 à 20 minutes jusqu'à absorption complète du liquide. Mettez le riz dans un plat creux chaud. Disposez le poulet basquaise dessus.

CONSEILS: Pour avoir une présentation plus soignée, tassez le riz dans un verre bien beurré et démoulez-le autour du poulet disposé dans un plat. Il faut bien assaisonner, bien poivrer et même

pimenter : un peu de piment fort est apprécié des amateurs.

Temps de préparation: 1:15

Classification: poulet (plat)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 08.02.2005

Enregistré par: démo