

Poulet basquaise

Ingrédients :

1 poulet
3 gousses d'ail
2 poivrons rouges + 1 poivron vert
5 oignons nouveaux
2 piments d'espelette nouveaux ou 1 cuillère à soupe rase de piment en poudre
5 tomates ou 400g tomates pelées
200g de jambon cru ou lardons fumés
Sel, poivre
1 branche de céleri
Sel et poivre
1 feuille de laurier, 1 pincée de thym
Graisse de canard

Pour le poulet basquaise, il faut découper le poulet cru (ceux qui préfèrent ne pas s'embêter et acheter un poulet déjà découpé seront obligés de rajouter un bouillon de volaille dans la sauce pour quelle soit goûteuse). On lave et on coupe les oignons verts en petits morceaux.

Sur un feu on fait revenir un peu d'huile dans une sauteuse et on ajoute les oignons verts. Sur un autre feu, dans un faitout on fait fondre la graisse d'oie ou de canard pour y faire revenir les morceaux de poulet (la carcasse aussi). Quelques morceaux à la fois : il faut réserver de côté ceux qui sont dorés pour faire revenir les suivants.

On ajoute les lardons aux derniers morceaux de poulet et la boîte entière de tomates pelées dans la sauteuse des oignons. On écrase bien les tomates pelées entières pour faire une sauce homogène et dans le faitout on laisse les lardons suer environ 5 minutes.

On remet tous les morceaux de poulet+la carcasse dans le faitout et on laisse mijoter les deux contenants à feu doux. Pendant ce temps il faut laver et couper les poivrons.

On verse la sauce tomate dans le poulet, on ajoute les poivrons et on assaisonne : avec le piment, l'ail écrasé, la branche de céleri, le thym, le laurier, le sel et le poivre. On laisse mijoter le poulet dans le faitout recouvert de son couvercle pendant environ 45 minutes. On vérifie la cuisson du poulet et l'assaisonnement avant de servir.