



Poulet épicé de Calabre

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive 400 g de Tomates Entières Pelées Cirio 8 cuisses de poulet 2 échalotes pelées et finement hachées 6 poivrons (rouges et jaunes) épépinés et hachés 200 ml de bouillon de poulet 1 gros piment finement haché 2 cuillères à soupe d'origan frais haché 2 cuillères à soupe de marjolaine hachée (facultatif) 2 cuillères à soupe de persil plat haché

Préparation

1. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les cuisses de poulet et faites-les cuire côté peau pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retournez le poulet et faites-le cuire pendant 5 minutes supplémentaires.
2. Retirez les cuisses de poulet de la poêle et mettez-les de côté. Ajouter le reste d'huile d'olive, ainsi que les échalotes et faites cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes.
3. Incorporez les poivrons et faites-les cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajoutez les tomates pelées, le poulet doré, le bouillon de poulet et les herbes. Assaisonnez de sel et de poivre et portez à ébullition.
4. Couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et servez.

