

Poulet à la provençale

#unjourunerecette 6 - 25 mars 2020

Ingrédients (pour 3 personnes) :

*3 cuisses de poulet fermier
4 tomates
1 poivron rouge
1 oignon rouge
3 gousses d'ail
1 branche de romarin*

Tailler les cuisses de poulet en deux puis les faire revenir dans une cocotte. Ensuite les débarrasser.

Faire revenir l'oignon, le poivron et l'ail, ajouter ensuite les tomates et la branche de romarin et laisser cuire 5 minutes.

Ajouter le poulet à la préparation et laisser cuire à couvert environ 45 minutes.

Servir avec du riz ou des pommes de terres sautées.

