

# *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.*

