

Poulet aux poivrons

Ingrédients :

1 poulet, 2 poivrons verts, 2 poivrons rouges, 3 gousses d'ail, 2 oignons, 500 g. de tomates, 2 branches de céleri, huile d'olive, beurre, persil, thym, basilic, poivre, sel.



- *Peler, épépiner et concasser les tomates, émincer les oignons, hacher le persil et le basilic, couper le céleri en morceaux, les poivrons en lanières et débiter le poulet en morceaux.*

- *Dans une cocotte, préparer un mélange de beurre et d'huile, y faire légèrement revenir les lanières de poivron et les ressortir de la cocotte, y faire dorer les morceaux de poulet, incorporer l'oignon, le céleri, les gousses d'ail, le persil, le basilic, les morceaux de tomates, saupoudrer d'un peu de thym, de poivre et de sel.*

- *Laisser mijoter à feu doux 10 minutes et ajouter les lanières de poivron, couvrir et laisser mijoter 45 minutes.*