

## Poulet Basquaise aux Olives

# Et si on ajoutait des olives au poulet basquaise ?

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 40 Min.

Plat emblématique du Pays basque, le poulet basquaise aurait vu le jour dans les profondeurs du Pays basque français : en Soule. Mijoté en cocotte, il se composait, au départ, principalement de légumes et de pain. Le poulet fut ajouté à la préparation par la suite. Plat de caractère, il est traditionnellement accompagné de tomates, d'oignons et de poivrons du Pays basque.

Un plat qu'on retrouve assez souvent dans les bistrotts et ça tombe bien pour notre thème sur la bistronomie. Un plat facile et rapide à préparer, plein de saveurs qui va plaire à toute la famille !

### Ingrédients

- 1 petit poulet fermier ou 8 pilons de poulet
- 2 oignons
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 4 tomates
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet de thym frais ficelé
- 2 lauriers
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 150 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- Sel et poivre

### Préparation

Coupez le poulet en 8 morceaux.

Emincez les oignons, découpez les poivrons en lanières, pelez, épépinez et concassez les tomates.

Faites revenir les morceaux de poulet dans une marmite avec l'huile d'olive, retournez-les plusieurs fois afin de les dorer légèrement.

Débarrassez les morceaux de poulet dans un plat puis faites revenir les légumes dans le gras qui reste dans la marmite. Ajoutez l'ail haché, le thym et le laurier. Laissez mijoter 10 minutes.

Déposez les morceaux de poulet sur les légumes, ajoutez les olives noires, salez et poivrez. Mettez le couvert et laissez mijoter 40 minutes à feu doux. Ce n'est pas la peine d'ajouter l'eau à la préparation car les légumes vont lâcher assez de liquide pour faire cuire l'ensemble.

Servez le poulet avec sa sauce et ses légumes.