



Poulet au poivron rouge et au piment d'Espelette. POUR 2 PERS.

2 CUISSSES DE POULET / 1 POIVRON ROUGE / 1 OIGNON / 1 BOUQUET DE PERSIL /
15 CL. DE VIN BLANC / 3 CUILLERES A SOUPE DE VINAIGRE A LA PULPE DE
POIVRON ROUGE ET AU PIMENT D'ESPELETTE / 1 CUILLERE A SOUPE
D'HUILE D'OLIVE / SEL.

- Eplucher et émincer l'oignon.
- Laver et émincer le poivron rouge.
- Dans une cocotte, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
Faire chauffer doucement avant d'y déposer les cuisses de poulet.
- Colorer légèrement la peau de chaque côté.
- Retirer le poulet et déglacer la cocotte avec un peu de vin blanc.
- Puis ajouter l'oignon émincé. Le faire suer jusqu'à ce qu'il
devienne transparent.
- Rajouter les cuisses de poulet.
- Saler légèrement.
- Après 2 minutes, ajouter le poivron et le faire cuire doucement,
à feu très doux.
- Ajouter 15 cl de vin blanc.
- Faire cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Ajouter enfin 3 cuillères à soupe de **vinaigre à la pulpe
de Poivron rouge et au Piment d'Espelette.**
- Au moment de servir, ajouter quelques feuilles de persil frais.