



La Cabane de Lulu

POULET BASQUAISE SAUCE CHORIZO

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

- 4 FILETS DE POULET*
- 200G DE CHORIZO IRUNA*
- 12 CL DE CRÈME FRAÎCHE ECHIRÉ*
- 15 CL DE VIN BLANC SEC*
- 1 POT DE COULIS DE TOMATE BIO*
- 6 CL DE BOUILLON DE CUBE DE VOLAILLE
- 2 POIVRONS ROUGES ET 2 JAUNES
- 1 OIGNON BLANC
- 1 GOUSSE D'AIL
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- PERSIL

PRÉPARATION

- FAITES BOUILLIR LE BOUILLON DE VOLAILLE AVEC LA CRÈME FRAÎCHE, AJOUTER 50G DE CHORIZO IRUNA COUPÉ EN PETITS DÉS.
- APRÈS 10 MINUTES, VERSEZ À TRAVERS UNE PASSETTE AU-DESSUS D'UNE AUTRE CASSEROLE (RÉSERVEZ LE CHORIZO DANS UN RÉCIPIENT).
- ÉPLUCHEZ ET COUPER L'OIGNON L'AIL ET LES POIVRONS
- ASSAISONNEZ LE POULET AVEC SEL ET PIMENT D'ESPELETTE.
- FAITES COLORER SUR TOUTES LES FACES LES MORCEAUX (EN CUBE) DE POULET, RÉSERVEZ-LES.
- FAITES CUIRE L'OIGNON, L'AIL ET LES POIVRONS.
- DÉGLACEZ AVEC LE VIN BLANC SEC.
- LAISSEZ RÉDUIRE, PUIS RAJOUTEZ LA SAUCE TOMATE PENDANT 5 MINUTES À FEU DOUX.
- RAJOUTEZ LES MORCEAUX DANS LA PRÉPARATION ET LAISSEZ MIJOTER 15 MINUTES
- AJOUTEZ LES DÉS DE CHORIZO (SAUCE ET RESTANT)

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU