

Poulet Sauté Basquaise



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 poulet fermier d'1,5 kg
 3 oignons
 1 lot de 3 poivrons tricolores
 4 tomates (500 g)
 3 gousses d'ail
 100 g de jambon cru coupé en dés
 10 cl de vin blanc sec
 1/4 de L de bouillon de volaille
 1 bouquet garni
 persil haché QS
 sel, piment d'espelette, huile d'oliv

Lever les cuisses, les filets de la carcasse, les couper en huit morceaux, réserver au frais. Dans une cocotte, rissoler à l'huile d'olive la carcasse concassée avec une carotte et un oignon coupés en morceaux; dégraisser, déglacer avec 5 cl de vin blanc, réduire et mouiller à hauteur d'eau froide, ajouter un bouquet garni, une gousse d'ail écrasée, porter doucement à ébullition, écumer et cuire à petit bouillon pendant 1 heure. Placer sous le gril du four les poivrons en les retournant jusqu'à coloration; laver et retirer le pédoncule des tomates, faire une croix sur le dessus et les plonger 1 minute dans une casserole d'eau bouillante, les retirer aussitôt et les réserver dans un récipient d'eau froide. Emincer les oignons, écraser les gousses d'ail. Peler, épépiner et couper en lanières les poivrons. Dans un sautoir, suer à l'huile d'olive les oignons avec le jambon de Bayonne, ajouter les poivrons, étuver doucement à couvert en remuant de temps à autre avec une spatule en bois pendant une quinzaine de minutes. Dans un autre sautoir, faire colorer à l'huile d'olive les morceaux de poulet assaisonnés de sel et de piment d'espelette. Peler, épépiner les tomates; ajouter les parures au bouillon de volaille. Retourner les morceaux de poulet et cuire doucement à couvert pendant 15 minutes. Concasser les tomates.

Retirer et réserver les morceaux de poulet, dégraisser le sautoir, déglacer au vin blanc et réduire de moitié, ajouter les tomates coupées en dés avec l'ail écrasé, verser 2 L à P (louche à potage :)) de bouillon de volaille au travers d'une passoire étamine, réduire à nouveau puis ajouter la garniture étuvée (oignons, jambon, poivrons), assaisonner. Replacer les morceaux de poulet avec un petit bouquet garni et mijoter le tout à couvert pendant 15 minutes, saupoudrer de persil haché au moment de servir.