

Poulet épicé de Calabre



Plat principal – Difficulté Difficile - 120 min

Ingrédients pour 4 Portions

400 g de **Tomates cerises Cirio**

4 c. à soupe d'huile d'olive

8 cuisses de poulet

2 échalotes épluchées et finement hachées

6 poivrons (rouge et jaune) épépinés et grossièrement hachés

1 gros piment haché finement

200 ml de bouillon de volaille

2 c. à soupe d'origan frais

2 c. à soupe de marjolaine (facultatif)

2 c. à soupe de persil plat

Préparation

1. Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les cuisses de poulet et les cuire du côté peau pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Retourner le poulet et cuire encore 5 minutes.
3. Retirer de la poêle et réserver.
4. Ajouter le reste d'huile d'olive avec les échalotes et cuire à feu doux pendant 2-3 minutes.
5. Incorporer les poivrons et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Ajouter les tomates, le poulet doré, le bouillon de poulet et les herbes. Saler et poivrer et laisser mijoter.
7. Couvrir et cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et servir.