



- 4 cuisses de poulet fermier
- 2 poivrons
(rouge, jaune, vert...au choix)
- 1 petit piment
(à défaut 1/2 cc de piment d'Espelette)
- 300 g de coulis de tomate
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 CS d'origan séché
- 2 CS d'huile d'olive
- 12 olives noires
- 2 cc de sel



Peler et émincer les oignons et les gousses d'ail, puis les faire revenir à feu moyen dans une grande poêle avec la moitié de l'huile environ 2 min. Réserver le tout dans une assiette.

Couper les cuisses de poulet en 2 au niveau de la jointure.

Dans cette même poêle, verser le reste de l'huile et y faire dorer les morceaux de poulet à feu moyen/fort pendant 5 min sur chaque face.

Pendant ce temps nettoyer et épépiner les poivrons et le piment puis les couper en lamelles.

Dans le fond de la cocotte, déposer la moitié du mélange oignon/ail, la moitié des olives, la moitié des poivrons en lamelles et la moitié du piment. Saler et disperser la moitié de l'origan séché.

Déposer par dessus les morceaux de poulet puis couvrir avec le reste des ingrédients et terminer par arroser avec le coulis de tomate.

Couvrir et cuire 4 h en position «faible».

À déguster avec des pommes de terre vapeur ou un riz blanc.

