

Poulet à l'espagnole



8 morceaux de poulet au choix 6 pommes de terres 1 oignon rouge 1 gousse d'ail 2 poivrons rouges 1 poivron jaune ou orange

1 boîte de tomates concassées de 400 g 15 cl de vin blanc sec 1 c à s de paprika 100g de chorizo coupé en rondelles 50 gr d'olives noires dénoyautées 2 c à s d'huile d'olive Sel et poivre Du thim

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et y mettre à dorer les morceaux de poulet puis réserver ! Dans la même sauteuse ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en quatre , éplucher et émincer l'oignon. Hacher l'ail pelé. Les ajouter aux pommes de terres et laisser dorer !!

Laver les poivrons, les couper en 2 dans la longueur, retirer les graines et les parties blanches et les découper en lanières et les mettre dans la sauteuse. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les

légumes soient tendres et dorés ne pas hésiter à rajouter un peu d'huile . Ajouter les tomates, le vin et le paprika et porter à ébullition. Couper le chorizo en tranches et l'ajouter dans la sauteuse, ajoutez le poulet et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit Rajouter les olives Assaisonner. parsemer de thym . Servir bien chaud