



## Poulet basquaise au piment d'espelette et chorizo



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
34998	Chorizo pur porc fort 250 g	100 Gramme
985	Cuisse de poulet APD 2 L 200/220 g	10 Pièce Unitaire
	Poêlée de poivrons, oignons rouges, olives noires	500 Gramme
38497	Tomates confites	50 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée ZINI	500 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Piment d'espelette	PM
	Sel	PM

### Recette

1. Cuire les cuisses de poulet au four sur grille à chaleur sèche à 250°C pendant 20 minutes
2. Pendant la cuisson de la viande, réaliser la préparation basquaise : dans un bac gastro, ajouter la poêlée de poivrons, oignons rouges, olives noires, ajouter le chorizo tranché, la sauce tomate, l'ail, les tomates et mélanger l'ensemble
3. Ajouter les cuisses de poulet bien colorées et finir la cuisson au four à 175°C pendant 30 minutes
4. Rectifier l'assaisonnement : piment d'espelette et sel. Possibilité de le servir avec du riz