



## **Poulet à la Catalane**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**1 poulet fermier  
2 oignons  
6 gousses d'ail  
1 verre de vin blanc sec  
4 tomates moyennes bien mûres  
1 courgette  
1/2 aubergine  
3 poivrons (vert, jaune, rouge)  
Huile d'olive  
1 petit piment d'Espelette  
Olives noires ou vertes  
Sel, poivre, safran, thym, basilic, persil.**

**Préparation :**

**Coupez le poulet en morceaux et faites le revenir et colorer dans l'huile d'olive. Réservez lorsqu'ils sont bien dorés.**

**Épluchez les oignons et tranchez-les en fines lamelles. Faites les revenir et colorer dans l'huile d'olive.**

**Lavez et coupez en morceaux tous les légumes. Épépinez les poivrons. Coupez le piment d'Espelette en morceaux.**

**Dans un fait-tout, mettez à chauffer de l'huile d'olive, les oignons, tous les légumes.**

**Salez, poivrez. Ajoutez une pincée de safran, les gousses d'ail écrasées, le basilic et persil ciselé, thym, et mouillez avec le vin blanc.  
Portez à ébullition et laissez évaporer un peu puis ajouter les olives.  
Laissez cuire 15 minutes puis ajoutez les morceaux de poulet.  
Laissez mijoter le tout 45 minutes environ.**

