



Ragoût de poulet à l'huile d'olives et aux poivrons

Ingrédients (pour 6 personnes)

150 ml d'huile d'olives grecque extra-vierge
400 g de poivrons verts en lanières de 2,5 cm
300 g de poivrons jaunes en lanières de 2,5 cm
300 g de poivrons rouges doux en lanières de 2,5cm
1 kg de poitrine de poulet coupée en gros cubes
6 gousses d'ail finement hachées
1 gros oignon en rondelles
2 piments frais épépinés et finement hachés
100 ml de vin blanc sec
1 c.s. de concentré de tomate
1 kg de tomates pelées, épépinées et coupées en dés
sel

Préparation

Faites rissoler dans une grande casserole large le poulet et les poivrons avec l'huile d'olives, au besoin en plusieurs portions. Retirez-les avec une écumoire et faites revenir dans la même huile l'oignon, l'ail et les piments. Ajoutez le vin, les tomates et le concentré de tomate. Portez à ébullition, puis réduisez la température et remettez le poulet et les poivrons dans la casserole.

Continuez la cuisson jusqu'à ce que le poulet soit tendre et la sauce crémeuse. Servez chaud.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)
- Vin blanc [choix de vins blancs secs](#)

Bon appétit – Kali orexi!
Santé - Giamas!