



# POULET PIMENT D'ESPELETTE

## Ingrédients

1.000 kg	Cuisses ou de poitrines de poulet émincées
0.200 kg	Courgettes coupées
0.200 kg	Poivrons rouges et verts coupés
<b>1.400 kg</b>	<b>masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade espelette Sensia..... n° d'art. 19040

*Pour compléter la saveur*

Persil coupé 2 mm  
Vin blanc  
Crème

## Instructions

1. Faire mariner la viande de poulet dans la marinade au piment d'Espelette Sensia.
2. Couper les légumes en dés de 1 cm et les incorporer à la viande.

## Préparations

1. Saisir le poulet au piment d'Espelette à feu vif et déglacer avec du vin blanc.
2. Pour varier les plaisirs, le mets peut être affiné avec de la crème.
3. Faire mijoter le tout à couvert pendant environ 45 minutes.

## Remarque, variante

Servir avec des pommes de terre.

Le piment d'Espelette est une variété de piment cultivée exclusivement au Pays basque, dans le sud-ouest de la France.