



Poulet à la provençale



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet (éventuellement en lanières, la cuisson sera plus rapide))

huile d'olive

1 oignon (émincé)

2 1/2 poivrons (en morceaux)

100 grammes d'olives noires (dénoyautées)

1 boîte de tomates pelées

sel et poivre

1 cuillère à soupe Herbes provençales (ou de thym et de romarin)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les filets de poulet. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites dorer le poulet.
- 2.** Ajoutez les oignons et les poivrons et poursuivez la cuisson.
- 3.** Ajoutez les olives et les tomates pelées.
- 4.** Assaisonnez avec du sel, du poivre et les herbes de Provence.
- 5.** Laissez mijoter pendant \pm 15 minutes.