



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 ± 15 minutes.