

Poulet à la diable

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 30**

Ingrédients pour Poulet à la diable :

- 1 poulet de 1,2 kg
- 1 jus de citron
- 10 cl d'huile
- 2 cuil. à soupe de moutarde forte
- chapelure
- sel

- poivre de Cayenne

Poulet à la diable :

- Découper le poulet en morceaux.
- Laisser *mariner* le poulet dans le jus de citron pendant 1 heure en retournant les morceaux de temps en temps.
- Enduire les morceaux d'huile. Saler et poivrer.
- Cuire à four chaud pendant 15 minutes.
- Badigeonner les morceaux de poulet de moutarde forte.
- Les passer dans la chapelure.
- Cuire à nouveau à four chaud pendant quelques minutes pour donner une belle couleur blonde.
- Servir chaud.

Poulet Basquaise

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 15**

Ingrédients pour Poulet Basquaise :

- 1 poulet de 1,5 kg
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 kg de tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- sel
- poivre

- piment d'Espelette

Poulet Basquaise :

- Faire cuire le poulet 30 à 40 mn à four chaud.
- Dans une cocotte, faire suer au beurre les oignons émincés et les poivrons coupés en lanières. Ajouter les tomates coupées en morceaux. Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette. Laisser cuire à feu moyen une vingtaine de minutes.
- Lorsque le poulet est cuit, le sortir du four et le découper en 4.
- Le rajouter dans la sauce et donner une dernière ébullition à la sauce. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir très chaud.