

## Cuisses de poulet à la tomate et aux olives



Temps de préparation : 15 min / Temps de cuisson : 45 min

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- ✂ 2 cuisses de poulet ou dinde (bas et haut) sans peau,
- ✂ 1 oignon ou 1 échalote,
- ✂ 1 c. à soupe. d'huile d'olive,
- ✂ 1 c. à soupe d'herbes de Provence,
- ✂ 1 boîte de pulpe de tomates en dés,
- ✂ 12 olives (environ 50g),
- ✂ Sel et poivre

### Préparation :

- ✂ Dégraissez vos cuisses de poulet en enlevant la peau.
- ✂ Epluchez et émincez l'oignon ou l'échalote.
- ✂ Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et mettez les cuisses à dorer de chaque côté. Ajoutez ensuite l'oignon ou l'échalote
- ✂ Lorsque cuisses et oignons sont dorés, ajoutez la pulpe de tomate et 100ml d'eau environ.
- ✂ Ajoutez les olives, assaisonnez (sel, poivre, herbes de Provence).
- ✂ Couvrez et laissez cuire 45 minutes à feu doux.

Vous pouvez rajouter 1 poivron vert ou rouge émincé que vous aurez fait revenir avec les oignons.