

# Poulet aux poivrons

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 145 min*

*Cuisson : 50 min*

## Ingrédients :

*-1 kg de poulet*

*-50 g de saindoux*

*-500 g de tomates fraîches*

*-2 poivrons verts*

*-1 petite botte d'oignons grelots*

*-250 g de petits pois*

*-persil, cerfeuil*

*-1 dl de vin blanc*

*-3 citrons*

*-2 gousses d'ail*

- *Détaillez le poulet en morceaux, mettez-le à mariner dans le jus des trois citrons, avec l'ail haché, les feuilles de laurier émiettées et le thym effeuillé. Salez, poivrez. Laissez reposer au frais pendant 2 h.*
- *Pendant ce temps, pelez, épépinez et coupez les tomates en gros dés. Lavez, ôtez les graines des poivrons avant de les couper en rondelles. Faites cuire séparément les petits pois écosés. Réservez-les. Hachez les oignons et les fines herbes. Réservez. Egouttez les morceaux de poulet et faites-les revenir dans le saindoux chaud. Ajoutez les tomates, les poivrons verts, les oignons, les fines herbes hachées et le vin blanc.*
- *Faites cuire pendant 50 min. à feu moyen. 10 min. avant la fin de la cuisson, mettez les petits pois. Servez aussitôt.*