

# Cuisses de poulet et mijoté de poivrons



Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 20 minutes

## Ingrédients :

- 6 haut de cuisses de poulet
- 1 oignon
- 6 tranches de coppa
- 1 verre de vin blanc
- 140 g de concentré de tomate
- 1 cube ail et persil
- 1 poivron rouge et jaune
- 1 petite courgette
- Huile d'olive
- Mélange d'épices pour poulet
- 1 CS de Sauceline brun

## Préparation :

Badigeonnez les cuisses de poulet d'un mélange d'huile et d'épices. Faites les revenir rapidement des deux côtés dans une cocotte minute (sans couvercle), réservez-les et vider le surplus du gras.

Emincez l'oignon et les tranches de coppa, puis faites les revenir. Ajoutez les poivrons et la courgette coupée en lanières puis déglacez avec le vin blanc. Ajoutez deux verres d'eau en plus, le concentré de tomate et le cube ail et persil. Mélangez, fermez le couvercle et laissez mijoter environ 20 minutes à partir du moment que la cocotte commence à chuchoter.

Une fois les cuisses cuites, réservez-les au chaud et faites épaissir la sauce avec un peu de Sauceline (ou de Maïzena).

Servez avec des tagliatelles fraîches ou du riz (et un peu de pain pour saucer).