Poulet à la provençale aux olives et aux poivrons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
1 poulet (coupé en morceaux)
sel et poivre
4 échalotes (coupées en deux)
4 gousses d'ail (coupées en lamelles)
3 brins de romarin frais
3 feuilles de thym frais
2 feuilles de laurier
2 feuilles de sauge
2 décilitres de vin blanc sec
1 poignée d'olives noires (dénoyautées)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 poivron jaune (en lamelles)
1 poivron vert (en lamelles)
2 tomates (cœur de bœuf, émincées)
2 1⁄2 décilitres de bouillon de poule

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande sauteuse profonde (de préférence en fonte, type Le Creuset). Faites joliment dorer les morceaux de poulet. Salez et poivrez. Retirez les morceaux de poulet de la sauteuse.**

2. **Ensuite, faites revenir les échalotes, l'ail, le romarin, le thym, les feuilles de laurier et la sauge pendant quelques minutes. Arrosez le tout de vin blanc et ajoutez les morceaux de poulet dans la sauteuse, ainsi que les olives, les lamelles de poivrons et les tomates émincées. Salez et poivrez.**

3. **Ajoutez le bouillon de poule. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes.**