Poulet à la provençale

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de poulet (éventuellement en lanières, la cuisson sera plus rapide))
huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 1⁄2 poivrons (en morceaux)
100 grammes d'olives noires (dénoyautées)
1 boîte de tomates pelées
sel et poivre
1 cuillère à soupe Herbes provençales (ou de thym et de romarin)

Méthode de préparation

1. **Séchez les filets de poulet. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites dorer le poulet.**
2. **Ajoutez les oignons et les poivrons et poursuivez la cuisson.**
3. **Ajoutez les olives et les tomates pelées.**
4. **Assaisonnez avec du sel, du poivre et les herbes de Provence.**
5. **Laissez mijoter pendant ± 15 minutes.**