 **Poulet à la tomate**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands :**

**- 2 Hauts de cuisse de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ poivron (¼ de poivron rouge + ¼ de poivron jaune pour moi)
- 1 boîte de 400 g de dés de tomates
- 1 càc d'herbes de Provence
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Couper l'oignon en petits dés. Émincer l'ail finement.
Couper le poivron en dés (j'ai sorti les miens du congélateur).
Faire dorer le poulet dans 1 cuillerée à soupe d'huile. Réserver et jeter le gras rendu.
Dans la même sauteuse, rajouter 1 cuillerée à soupe d'huile et faire rissoler les oignons.
Ajouter les dés de poivron.
Lorsque les légumes commencent à fondre, ajouter les dés de tomates et les herbes de Provence.
Saler & poivrer.
Poser les morceaux de poulet, couvrir et laisser cuire 30 minutes environ.
Servir chaud accompagné d'un [**riz Pilaf**](http://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/)***.***