 **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/)***.***