

Poulet à la créole

- 2 poitrines de poulet en cubes
- 1 t. de poivrons en dés
- 2 échalotes
- 1 boîte de tomates en dés
- ½ boîte de pâte tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1c. thé thym
- 6 saucisses de porc ou de veau

Faire revenir les cubes de poulet dans de l'huile.

Déposer dans un plat allant au four.

Ajouter tous les autres ingrédients sauf les saucisses.

Cuire à 375 °C environ 1 h.

Pendant ce temps, faire cuire les saucisses dans l'eau pendant 5 minutes et ajouter à la recette 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Servir sur du couscous.