

PLAT

CUISSES DE POULET BOULANGERE

Pour **4 personnes**

Préparation **10 min**

Cuisson **1 heure**



Variez les goûts et les plaisirs

Au fil des saisons, on peut ajouter au plat des légumes : un air printanier avec quelques carottes émincées, panais, radis, colraves...

Une touche provençale en été avec des tomates coupées en deux, des courgettes et quelques olives. De l'exotisme avec des fruits secs et des épices

Après la balade en forêt, on agrémentera de champignons, de châtaignes et de courge.

En revenant du ski, on emballe la viande d'une feuille de sauge et d'une tranche de jambon sec et on parsème de morceaux de reblochon.

On peut remplacer une partie des pommes de terre par des poires fermes.

Cette recette fonctionne aussi bien avec des confits de canard, des côtes de porc, ou toute autre viande blanche

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- lardons
- 800 g de pommes de terre
- 1 L de bouillon de volaille
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, bouquet garni

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Laver ou éplucher et couper les pommes de terre en gros cubes (ou utiliser directement des petites patates entières). Émincer l'oignon.
3. Mettre dans un plat à four les pommes de terre, les oignons, les lardons, l'ail en chemise, le bouquet garni. Répartir les cuisses de poulet et arroser de bouillon.
4. Enfourner pour 50 min à 1 heure.
5. Servir avec une salade verte