



Cuisse de poulet gourmande

Plat principal

Facile :

Bon marché :



Préparation : 10 mn

Cuisson : 1h

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuisses de poulet
- 4 cuillère à soupe de moutarde aromatisée de type S...a (ou autre, selon vos goûts)
- 8 fines tranches de lard fumé
- 2 oignons
- 200 g de crème fraîche
- sel et poivre du moulin
- 1 grosse boîte de petits pois
- un grand paquet de chips

Préparation :

Eplucher les oignons. Les couper en deux.
Les poser à plat sur la planche et les couper en rondelles.
Mettre les rondelles dans le fond d'un plat allant au four.

Tartinier chaque cuisse de poulet d'une cuillerée à soupe de moutarde.
Ajouter du sel et du poivre du moulin. Enrouler chaque cuisse de 2 tranches de lard fumé.

Poser les cuisses de poulet sur les oignons. Les recouvrir avec la crème fraîche.

Mettre le plat au four préchauffé à thermostat 6 (180°C) pendant 1 heure. Au bout de 3/4 d'heure, chauffer les petits pois dans la casserole pendant 1/4 d'heure à feu doux (ou 6 minutes dans une terrine au micro-ondes).

Lorsque le poulet est cuit, mettre les chips 5 minutes au four normal, dans le deuxième plat. Dresser les assiettes avec petits pois, chips et cuisse de poulet, le tout recouvert de sauce.



Recette proposée par Magali_142

marmiton  **Votre avis**
compte beaucoup
pour nous ! [Je donne mon a](#)

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**