

Cuisse de poulet à la semoule

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 45 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet
- 1 cuil à soupe de thym
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 verre à moutarde de semoule à couscous
- 2 verres de bouillon de volaille
(eau + 2 cubes de bouillon)

Préparation :

Dans une cocotte, mettre l'huile à chauffer et y faire dorer les cuisses de poulet sur chaque face.

Ajoutez le thym, salez, poivrez.

Ajouter un verre d'eau et le cube de bouillon de volaille émietté (garder le second verre pour la suite de la recette) et laisser cuire à couvert 30 min environ.

En fin de cuisson, ajouter un verre de semoule avec le second verre de bouillon et arrêter la cuisson et remettre le couvercle.

Servir lorsque la semoule a imbibé toute l'eau.

Bon appétit à toutes & tous !! *Recettes de Caline*