

Cuisse de poulet à la moutarde

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 2 cuil à soupe de moutarde
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuil à soupe d'echalote
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 verres de vin blanc
 - Sel / Poivre
 - Thym
- 1 feuille de laurier

Préparation :

Faire revenir dans l'huile d'olive les cuisses de poulet sur les deux faces.

Ajouter les échalotes et les laisser dorer légèrement.

Saler légèrement car la moutarde est déjà salée. Poivrer. Ajouter le thym et le laurier.
Verser le vin blanc, couvrir et laisser mijoter pendant 40 min.

Dans un bol, mélanger la crème et la moutarde. Retirer les cuisses.
Ajouter dans la cocotte le mélange crème/moutarde.

Dès que la crème épaissit remettre les cuisses et laisser mijoter 2 min

Servir dans un plat de service et napper de sauce. *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!