

Poulet aux carottes et pommes de terre

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 1h

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 12 pommes de terre
 - 8 carottes
- 1 cuil à soupe d'oignons haché
- 2 cubes de bouillon de légumes
 - Sel / Poivre
- 2 pincées d'herbes de Provence
 - Eau
- 2 cuil à soupe de farine
- 4 cuil à soupe de fond de veau
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Eplucher et couper les pommes de terre en dés et faire de même pour les carottes.

Couper les cuisses en deux et farinez-les.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de poulet, réserver sur une assiette.

A la place des morceaux de poulet, mettre les carottes et les pommes de terre, les faire revenir quelques instant, émincer l'oignon et ajoutez-les aux légumes, remuer quelques minutes.

Saler, poivré et ajouter l'herbe de Provence.

Ajouter 2 cubes de bouillon de légumes.

Remettre les morceaux de poulet puis ajouter 1/2 litre d'eau à la préparation afin que l'eau couvre entièrement le tout.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 h environ sans oublier de remuer de temps en temps. Si les pommes de terre et les carottes sont grosses sinon un peu moins.

10 min avant la fin de cuisson, ajouter le fond de veau et laisser mijoter afin que d'obtenir une sauce onctueuse.

Ajouter du sel, si nécessaire.

Vous reste plus qu'à passer à table.

Recettes de Caline