

Poulet farci sauce cancoillotte

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson** : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 3 ou 4 hauts de cuisses de poulet
 - ✓ 8 tranches de bacon
- ✓ 2 bouillons de volaille en cube
 - ✓ 1 L d'eau
- ✓ 200 g cancoillotte nature
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Désossez chaque haut de cuisse de poulet
(laissez la peau, c'est ce qui tiendra bien votre viande)

Faire revenir le bacon dans une poêle sans matière grasse,
une fois cuit, coupez-le finement.

Farcissez vos hauts de cuisse avec le bacon.

Salez, poivrez

Fermez les hauts de cuisses à l'aide d'une ficelle de cuisine.

Faites bouillir dans une cocotte le bouillon de volaille et 1 L d'eau.

Plongez-y le poulet farcis.

Laissez-les cuire à feu moyen pendant 10 min en fermant
le couvercle à moitié.

Faites chauffer la cancoillotte au micro-ondes.

Disposez le poulet dans les assiettes et nappez de cancoillotte

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!