

Hauts de cuisses de poulet en sauce

Difficulté : Facile

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

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 4 hauts de cuisses de poulet
 - ✓ 25 g de beurre
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre
- ✓ 1 pincée d'herbes de Provence
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 20 cl de vin blanc
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ le jus d'un citron

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites chauffer l'huile d'olive et faites-y dorer les morceaux de viande de chaque côté.

Ajoutez l'oignon.

Salez, poivrez et ajouter l'herbe de Provence.

Quand ils sont dorés déglacer avec le jus de citron et le vin blanc.

Laissez mijoter à mi couvert pendant 40 min.

Pendant ce temps, épluchez et coupez en lamelles les champignons et faites-les revenir dans une poêle.

Réservez au chaud

Au moment de servir retirer la viande et incorporer le beurre très froid en petit dans la sauce et le battre au fouet.

Remettez la viande dans la cocotte ainsi que les champignons et laissez réchauffer le temps de dresser la table

Accompagnez de pâtes ou légumes verts

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!