

# Cuisses de poulet cocotte

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h 15

## Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet

1 oignon

300 g Champignons de Paris

200 g Lardons fumés

30 cl Bouillon de volaille

8 cl de vin blanc

Thym & laurier

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Céline*

Préparez le bouillon de volaille avec 1 cube de bouillon et 30 cl d'eau

Lavez et épluchez les champignons et coupez-les en deux ou quatre en fonction de leur taille

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer les lardons sans ajouter de matière grasse.

Réservez .

Dans la même poêle et dans la graisse de cuisson, faites revenir les champignons et les oignons jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.

Réservez.

Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, et faites-y dorer les cuisses de poulet sur toutes les faces.

Déglacez avec le vin blanc.

Versez le bouillon de poulet dans la cocotte puis ajoutez le thym et le laurier, les lardons, champignons et oignons.

Couvrez et laissez mijoter 1 h 10 min à feu doux.  
Mélangez régulièrement.

Accompagnez de pommes de terre sautées

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**