

Cuisse de poulet aux saveurs du sud

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 55 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 cuisses de poulet	2 cuil à soupe de fond de volaille
1 carotte	1 cuil à soupe d'huile
3 ou 4 pommes de terre de tailles moyennes	1 pincée d'herbes de Provence
300 ml d'eau	250 g de crème fraîche épaisse
1 cuil à café d'ail semoule	Sel & poivre

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes.

Epluchez et coupez la carotte en fines rondelles.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer les cuisses de poulet.

Ajoutez l'ail, le fond de volaille, les carottes, les pommes de terre, l'eau, le sel et le poivre.

Faites mijoter à feu doux pendant 40 min.

Ajoutez la crème fraîche et les herbes de Provence.
Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Continuez à faire mijoter pendant 10 min environ.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!