

BAECKEOFFE AU POULET

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 120 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 hauts de cuisse de poulet sans peau
- 250 g de lardons
- 25 cl de crème fraîche liquide à 30 %
- Thym
- 6 pommes de terre
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre, persil
- 2 feuilles de laurier
- Riesling ¼ à ½ bouteille

Etapas de préparation

1. Eplucher les gousses d'ail. Saler et poivrer les morceaux de poulet et les frotter avec quelques gousses d'ail.
2. Eplucher, laver et couper les légumes en rondelles.
3. Faire revenir les lardons avec les oignons dans une poêle, poivrez, mettre du persil et de l'ail.
4. Dans une terrine, mettre une couche de légumes, saler, poivrer, ajouter la moitié du mélange oignons lardons, déposer le poulet puis répartir le reste du mélange oignons lardons et disposer une nouvelle couche de légumes jusqu'en haut du plat. Saler et poivrer, ajouter une pincée de muscade, les feuilles de laurier et les brins de thym.
5. Verser le vin blanc et fermer hermétiquement avec un cordon de pâte réalisé avec farine + eau (pâte à lutter).
6. Cuire 1H30 à 2H00 à 220° C voir 240° C suivant la taille du plat.
7. 10 min avant la fin de cuisson, ouvrir le plat et verser la crème fraîche, reposer le couvercle et terminer la cuisson

