

CUISSE DE POULET AUX RAISINS NOIRS

- **Type de plat** : Plat
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Marinade** : 3 h
- **Veille** : 2 min
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 60 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 3 cuillères à soupe de cognac
- 50 g de beurre
- 1 grosse grappe de raisins
- ½ verre de raisins secs macérés la veille dans 3 cuillers de porto
- Sel et poivre

Etapes de préparation

1. Dans une cocotte allant au four, mettre les cuisses de poulet avec le cognac, et laisser macérer 3 heures.
2. Disposer des noisettes de beurre sur les cuisses, saler poivrer, et faire cuire à couvert dans le four à 200° pendant 60 minutes.
3. 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les raisins secs et les grains de raisins frais.
4. Server bien chaud !

