

POULET FACON GRAND MERE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 4 personnes

- **4 cuisses de poulet**
- **200 g de lardons fumés**
- **150 g de champignons de Paris**
- **1 oignon moyen**
- **4 gousses d'ail**
- **250 ml de vin blanc**
- **100 ml d'eau**
- **1 cuillère à soupe de farine**
- **sel, poivre**
- **thym**

Etapes de préparation

1. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet avec une noisette de beurre et une cuillère à soupe d'huile. Saler.
2. Pendant ce temps, émincer l'oignon et l'ail préalablement épluchés. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le vin blanc.
3. Quand le poulet est bien doré, retirer la graisse et ajouter l'ail et l'oignon et laisser fondre pendant 5 mn. Ajouter ensuite les lardons et les champignons, remuer et laisser encore 5 mn.
4. Saupoudrer le poulet avec la farine, mélanger et ajouter le mélange eau + vin blanc. Saler, poivrer et ajouter le thym.
5. Fermer la cocotte et laisser cuire 10 mn dès que la vapeur commence à s'échapper. Servir aussitôt.

