LA RECETTE

COCOTTE DE CUISSES DE VOLAILLE

PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 35 mn
Cuisson : 25 mn
Niveau : Facile

À servir chaud

INGRÉDIENTS

- 8 échalotes
- 2 carottes
- 4 navets
- 2 à 3 cuisses de poulet désossées
- 2 tranches de lard fumé
- 12 pommes de terre grenailles
- 1/2 botte de persil concassé
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouteille de vin blanc sec
- Sel & Poivre du moulin

PRÉPARATION

ÉTAPE **1**

Séparez les gras des cuisses des pilons et désossez-les. Ouvrez les gras de cuisse, assaisonnez-les et saupoudrez-les de persil et d'ail haché. Refermez-les et piquez-les d'une pique en bois ou ficelez-les.

ETAPE **2**

Faites-les dorer dans une cocotte dans le beurre bien chaud. Pendant ce temps, grattez les carottes et détaillez-les en rondelles en biseau, détaillez le lard en gros bâtonnets, tournez les navets et épluchez les échalotes que vous laissez entières.

ETAPE **3**

Lorsque les morceaux de volaille sont bien dorés, débarrassez-les, ajoutez le lard et faites-le également dorer.

ETAPE **4**

Lorsque le lard est bien doré, remettez les morceaux de volaille et ajoutez les échalotes, les pommes de terre, les navets, les carottes, le thym, le laurier.

ETAPE **5**

Mouillez avec le vin blanc et complétez éventuellement avec de l'eau. Couvrez et laissez mijoter pendant +/-25'. Si vos pommes de terre sont cuites, le reste le sera ! Servez en cocotte saupoudré de persil concassé.