

Poulet à la Moutarde

Ingrédients pour : 4 personnes

- 1 poulet fermier coupé en 6
- 1 cuillère à soupe d'huile de cuisson
- 1 noix de beurre
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 cl de vin blanc
- 2 cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 brin de thym frais
- 2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- sel et poivre du moulin

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 55 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 3.10 €uros
par personne**

Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Dans une cocote allant au four, faites dorer les morceaux de poulet avec le beurre et l'huile pendant 5 minutes en commençant par le côté peau

Réservez les blancs

Déglacez au vin blanc, puis ajoutez les moutardes et le thym. Assaisonnez

Laissez sur le feu 5 minutes en mélangeant

Enfournez à couvert pour 20 minutes

Ajoutez les blancs de poulet et la crème et poursuivez la cuisson 30 minutes à découvert

Servez avec des pommes vapeur ou des tagliatelles

