

Cuisses De Poulet Moutarde Au Four



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 cuisses de poulet - 1 oignon - 3 échalotes - 2 gousses d'ail - 1 branche de thym - 3 cuill à café de moutarde forte - 6 cuill à soupe d'huile d'olive -

35 cl de vin blanc - 15 cl de bouillon de poule - 4 pommes de terre moyennes - Sel et Poivre

Préparation

Marinade : Dans un saladier mettre les échalotes émincées, l'ail écrasé, saler, poivrer, mélanger, ajouter la moutarde, l'huile d'olive, la moitié du vin blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Saler et poivrer légèrement les cuisses de poulet, les badigeonner une à une de marinade avec les mains (utiliser toute la marinade), les mettre dans un plat à gratin, ajouter le thym, l'oignon coupé en fines rondelles, les pommes de terre coupées en rondelles pas trop fines, arroser de vin blanc, de bouillon de poule et mettre au four 45 minutes à 1 heure, en tournant les cuisses de temps en temps pour bien les dorer de chaque côté.

Avec la pointe d'un couteau vérifier la cuisson des pommes de terre (la lame doit s'enfoncer sans résistance), ajouter un peu d'eau si nécessaire, retirer la branche de thym avant de servir.