



5 personnes



10 min



60 min

Cuisses de poulet aux champignons

Mettez au fond du plat les tranches de lard et posez les cuisses de poulet dessus. Parsemez d'herbes de Provence et déposez la feuille de laurier. Mettez un filet d'huile d'olive sur chaque cuisse. Salez et poivrez légèrement. Mettez le plat dans le four non préchauffé, température à 250°C pendant 40 min. Préparez 20cl de bouillon de volaille. Après 40 min de cuisson, retirez le plat du four, arrosez les cuisses de bouillon et déposez-y l'ail en chemise ainsi que les champignons pelés et coupés en quatre. Remettez au four 20 min.

5 cuisses de poulet
3 tranches de lard fumé
10 Champignons de Paris
Herbes de Provence
Feuille de laurier
Ail

Sel, poivre

Huile d'olive

