

CUISSES DE POULET

à la landaise



Recette
#6

Ingredients

POUR 4 PERSONNES

4 cuisses
de poulet

1 cuillère
à soupe de
graisse de canard

2 belles
gousses d'ail

½ botte de persil

Pommes de terre
sarladaises



Temps >>



PRÉPARATION
5 MIN.



CUISSON
20 MIN



La Recette

- ① Hacher l'ail et le persil.
- ② Faire dorer les cuisses de poulet à la graisse de canard (ou à défaut, à l'huile de tournesol) environ 15 minutes à feu moyen en commençant côté peau.
- ③ Au terme de la cuisson, parsemer de la persillade et cuire à nouveau une minute de chaque côté à feu doux. Attention à ne pas brûler le persil.
- ④ Accompagner vos cuisses de poulet à la landaise de pommes de terre sarladaises.

(Il s'agit de pommes de terre coupées en lamelles, cuites à la graisse de canard et relevées d'une persillade)