

Poulet cocotte

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier coupé en 12 morceaux
- 3 cuil. A soupe d'huile
- 150 g d'oignons grelots
- 1 kg de grosses pommes de terre à chair ferme
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g de poitrine fumée
- 40 g de beurre
- thym, laurier
- 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- sel, poivre.

Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet dans l'huile chaude. Peler l'oignon et les pommes de terre. Laver et émincer les champignons. Découper la poitrine en lardons.

Couper les pommes de terre en dés. Retirer les morceaux de poulets du feu et les réserver sur une assiette. Faire rissoler les lardons et les retirer.

Faire fondre du beurre. Quand il mousse, ajouter tous les légumes et les faire blondir. Remettre ensuite le poulet et les lardons dans la cocotte.

Ajouter le thym, le laurier et verser le vin blanc et 10 cl d'eau chaude. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter doucement pendant 30 mn.

Déguster bien chaud.