

Poulet crémeux aux tomates

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 55 min

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet

100 g de tomates séchées à l'huile

120 g de crème fraîche épaisse

1 cube de bouillon de volaille

10 cl d'eau

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café d'ail semoule

Sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Dans une sauteuse, saisissez les cuisses dans l'huile (d'abord face peau puis retournez les) pendant environ 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Ajoutez l'ail haché, laissez colorer tout en mélangeant pendant 1 à 2 min.

Versez l'eau puis le cube de bouillon de volaille, la crème, les tomates séchées taillées en julienne et laissez mijoter 3 à 5 min en baissant le feu.

Transvasez le tout dans un plat à gratin et faites cuire 45 min au four (pour ma part, j'ai laissé tout dans la cocotte).

Accompagnez de pommes de terre sautées.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!