

Hauts de cuisse de poulet et pommes de terre en sauce

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 1 h 05 à 1 h 10

Ingrédients pour 2 personnes :

4 hauts de cuisses de poulet

4 à 6 pommes de terre selon la grosseur

1 cube de bouillon de volaille

20 cl d'eau

Thym

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Épluchez, coupez les pommes de terre en petits cubes,
passez les pommes de terre sous l'eau.
Séchez les correctement.

Dans un plat allant au four (ou une cocotte),
déposez les hauts de cuisses de poulet
et les pommes de terre tout autour.

Emiettez le cube de bouillon de volaille
sur le poulet et pommes de terre.
Salez légèrement, poivrez.

Dispersez un peu de thym. Versez l'eau.

Enfournez pour environ 1 h 05 à 1 h 10
en mélangeant de temps en temps, il faut que
les pommes de terre soient cuites.
au coeur des pommes de terre)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!