



FICHE RECETTE

Episode 4 - Muse & Raspes :

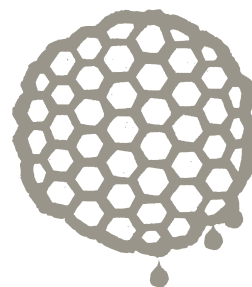
Cuisses de poulet fermier au miel et au citron confit

.....◆.....

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- ◆ 4 cuisses de poulet
- ◆ 2 oignons
- ◆ 1 citron confit
- ◆ 4 gousses d'ail
- ◆ 1 racine de gingembre
- ◆ Miel
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Sel et poivre
- ◆ Bière (75cl)
- ◆ 12 pommes de terre nouvelles.



PRÉPARATION :

- 1 Coupez les oignons, émincez le gingembre, écrasez les gousses d'ail. Mettez le tout dans un faitout. Faites revenir.
- 2 Jetez le citron confit coupé en quartier
- 3 Dans une poêle bien chaude, colorez les cuisses de poulet puis les déposer dans le faitout.
- 4 Versez le miel dans la préparation.
- 5 Déglecez à la bière votre poêle et incorporez dans le faitout.
- 6 Rajoutez les pommes de terre, bien mélanger et laissez cuire à feu doux pendant 35 à 40 minutes.

