

Poulet aux 40 gousses d'ail

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h30



Les ingrédients:

- 1 poulet fermier
- 1 boîte de lardons
- 1 boîte de 300g de champignons
- 40 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Sel, Poivre, Herbes de provence
- 1/2 verre de vin blanc

Comment faire:



1) Mettre le poulet dans une cocotte qui ira au four. Le saler et poivrer, puis l'enfourner pendant 20 minutes dans un four à 200°C sans le couvrir. -



2) Pendant ce temps, éplucher les 40 gousses d'ail. -



3) Une fois que le poulet a doré, rajouter dans la cocotte, les gousses d'ail, les champignons, les lardons et les 2 feuilles de laurier. Vider le 1/2 verre de vin blanc par dessus le poulet et rajouter des herbes de Provence. -



4) Couvrir le poulet et enfourner à 180°C pendant une bonne heure. -

Le petit plus

Vous pouvez accompagner votre poulet de pommes de terre cuites au four, pour ce faire, c'est très simple, nettoyez vos pommes de terre, les envelopper dans du papier aluminium et mettre au four en même temps que l'étape 3 de la recette.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !