



Poulet au lard cuit au diable (cocotte en terre cuite)

Durée de préparation : env. 140 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

1	poulet de 1,2 kg prêt à cuire
4	oignons nouveaux coupés en petits morceaux
1	gousse d'ail haché
8	tranches de lard, env. 100 g
1 dl	de vin blanc
1,8 dl	de demi-crème pour sauces
	sel
	poivre du moulin

Préparation :

Préparation :

1 diable (cocotte en terre cuite) plongé dans l'eau froide pendant 30 min.

1^{ère} étape

Assaisonner le poulet. Répartir les oignons et l'ail dans le diable (cocotte en terre cuite). Déposer le poulet par-dessus, former de petits rouleaux avec les tranches de lard et les disposer tout autour de la volaille.

2^{ème} étape

Fermer le couvercle et enfourner à four froid.



Préparation :

3^{ème} étape

Cuire pendant 90 min. à 200° C. Retirer le couvercle pour les 20 dernières min., afin que le poulet colore un peu.

4^{ème} étape

Sortir le poulet et le lard du diable (cocotte en terre cuite) et les réserver au chaud. Enlever l'excédent de graisse. Déglacer les sucs de cuisson avec le vin blanc, ajouter la demi-crème et bien mélanger. Réchauffer à nouveau au four et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

5^{ème} étape

Découper le poulet et le remettre dans le diable (cocotte en terre cuite) avec le lard.

Conseil

Servir avec des pommes de terre sautées.