

Cuisses de poulet farcies, sauce orange et miel

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 35 mn**Cuisson** : 45 mn*De la douceur dans ce plat grâce à sa sauce...*

Ingrédients

- 6 cuisses de poulet
- 1 verrine de jambonneau la belle chaurienne
- 3 cs de miel d'oranger
- 4 carottes
- le jus de 2 oranges
- 50 g d'abricots secs - coupés en petits morceaux
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- 0,5 verre d'eau

Préparation

- 1 Après avoir ôté la gelée du jambonneau, je l'ai coupé en morceaux auxquels j'ai ajouté 5 abricots secs coupés en petits morceaux et une bonne cuillère à soupe de miel d'oranger. Je n'ai pas salé, le jambonneau l'est assez. J'ai juste mis un peu de poivre et mélangé.
- 2 Désosser les cuisses de poulet, les saler et les farcir avec la farce à base de jambonneau. Rouler et ficeler les cuisses façon paupiettes les faire dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive et les 2 oignons .
- 3 Une fois que les paupiettes sont bien dorées, ajouter le jus des 2 oranges, 2 cuillères à soupe de miel d'oranger, les carottes coupées en petits carrés, le reste des abricots également coupés, la gousse d'ail , du sel, du poivre et 1/2 verre d'eau. Laisser mijoter 45 minutes à feu doux.
- 4 J'ai servi ces cuisses farcies avec des pâtes de couleurs et un ramequin de sauce.

Proposé par

**Sysie****Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.****Venez me rendre une petite visite sur mon blog****Prendre le thé chez Sysie****vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

