

Cuisses de poulet à la crème d'échalotes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

J'aime bien cuisiner l'échalote; je vous propose donc cette recette très goûteuse !

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet (ou 1 poulet découpé en morceaux)
- 12 échalotes (voire 15, selon leur grosseur)
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de bouillon de volaille (ou mi-bouillon, mi-vin blanc)
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- huile d'olive
- un peu de beurre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Faites dorer les cuisses de poulet dans l'huile d'olive; retirez-les de la sauteuse dès qu'elles sont bien dorées.
- 2 Essuyez la sauteuse, ajoutez un peu de beurre; mettez les échalotes bien émincées dans ce beurre et la cassonade.
- 3 Laissez ces échalotes confire doucement, en remuant de temps en temps (environ 15 minutes), jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur 'caramel'.
- 4 A ce moment, ajoutez le bouillon, la crème fraîche et les cuisses de poulet dans cette sauteuse. Salez, poivrez.
- 5 Laissez mijoter doucement, pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- 6 Arrosez régulièrement en cours de cuisson.
- 7 Servez bien chaud, avec une écrasée de pommes de terre, ou du riz.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

