

Poulet à l'ail et aux lardons



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

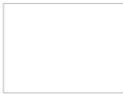
- 3 cuisses de poulet
- 100 g de lardons
- 100 g de champignons de paris
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 brin de persil
- 12 gousses d'ail
- 0,5 verre de madère
- 0,5 verre d'eau
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les morceaux de poulet dans une sauteuse avec du beurre et un filet d'huile. Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni. Mettez l'eau et le fond de veau, puis laissez mijoter 25 à 30 minutes.
- 2 Pendant ce temps, pelez l'ail et mixez-le.
- 3 Dans une poêle, faites dorer les lardons et les champignons.
- 4 Lorsque le poulet est cuit, réservez-le. Dans la sauteuse, mettez lardons, champignons, le Madère et l'ail mixé. Laissez mijoter 1 à 2 minutes.
- 5 Mettez le poulet dans le plat de service avec la sauce et un peu de persil haché.

Proposé par

Les bons restaurants



Retrouvez Sylvie et Marc sur leur [blog "Les bons restaurants"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

