

Poulet rôti au thym et moutarde douce, grelots confits au jus de cuisson

Recette pour 4

Description

Délicieux et juteux.

Ingrédients

Pour le poulet rôti et les grelots confits

- 4 Cuisse(s) Cuisse de poulet
- 2 Unité(s) Ail écrasé
- 2 Branche(s) Thym
- 4 Cuil. à soupe Moutarde douce
- 50 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oignon
- 300 Ml Vin blanc
- 600 Gr Pommes de terre grelots
- 2 Unité(s) Carotte

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

Pour le poulet roti et les grelots confit

Dans une casserole moyenne, mettez de l'eau froide et une belle poignée de gros sel, ajoutez les pommes de terre grelots et portez le tout à ébullition, puis cuire 4 minutes. Débarrasser et réservez. Salez et poivrez vos cuisses de poulets puis dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, colorez-les bien de chaque côté et, à terme, badigeonnez-les de moutarde. Débarrassez. Dans cette même poêle, dégraissez et faites suer l'oignon, l'ail et les carottes coupez grossièrement. Ajoutez les herbes puis déglacez avec le vin blanc et le beurre. Mettez ce jus obtenu dans un plat allant au four, ajoutez les grelots par-dessus puis les cuisses de poulet pour finir. Enfin, cuire le tout environ 30 à 40 minutes.

Bon appétit!