

Poulet farci

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

4 hauts de cuisses
1 paquet de sauce créole surgelée
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
Jus d'un citron
20 cl de lait de coco
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 noisette de beurre
Sel et poivre

Préparation

Désosser les hauts de cuisses.
Assaisonner au sel et poivre.
Mélanger un peu de sauce créole et de fécule de maïs.
Farcir le poulet et ficeler soigneusement.
Faire dorer les poulets farcis sur chaque face dans l'huile et le beurre chauds.
Ajouter de l'eau à mi-hauteur et couvrir pour laisser cuire une quinzaine de minutes.
Débarrasser le poulet et poursuivre la préparation de la sauce en ajoutant le reste de la farce.
Délayer au lait de coco.
Laisser frémir et rectifier l'assaisonnement.
Couper le poulet en rondelles et napper de sauce au moment de servir.

Environ **3,50€**
PAR PERSONNE



Bonne dégustation !