

Poulet fermier au rollot



Ingrédients (4 personnes):

4 cuisses de poulet fermier jaune
8 bardes de lard fumé fines
1 oignon
1 échalotte
1 bouillon de légume méditerranéen (Maggi)
Herbes de Provence
1 Rollot fermier
20 cl de cidre
Fond de veau

Préparation :

Faire dorer les cuisses dans un peu d'huile d'olive & réservez les cuisses
Dans le jus de cuisson faire revenir, l'oignon et l'échalote émincés
Déglacez avec le cidre & ajouter le bouillon
Préchauffer le four à 180°
Remette les cuisses dans la poêle quelques minutes, puis les réserver à nouveau
Délayer le jus de cuisson avec 40 cl de fond de veau
Incisez délicatement les cuisses pour y glisser 2 tranches de rollot, & utilisez le lard cru pour les barder
Mettre les cuisses dans un plat allant au four, nappez les avec le jus, parsemez d'herbes de Provence
Faire cuire au four environ 40 minutes (suivant la taille des cuisses de poulet)