

Poulet au lait



Cuisson : 90 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 poulet de 1,5 kg
115 g de beurre (j'en ai mis moins)
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin
1/2 bâton de cannelle
Les feuilles d'une botte de sauge
Les zestes de 2 citrons (j'ai rajouté le jus d'i des 2 citrons)
10 gousses d'ail avec la peau
60 cl de lait
Pour accompagner :
Purée de pommes de terre
Épinards tombés au beurre

Assaisonner le poulet. Prendre une cocotte de la taille du poulet. Mettre le beurre et un peu d'huile d'olive dans la cocotte et y faire dorer le poulet de tous côtés. Le réserver ensuite sur un plat et jeter la graisse de cuisson et gardant tous les sucs de cuisson qui donneront à la sauce tout son goût.

Remettre le poulet dans la cocotte avec tous les autres ingrédients (sauge, cannelle, ail, zestes de 2 citrons et jus d'1 citron et le lait). Mettre le couvercle et cuire à four préchauffé à 190° pendant 90 mn environ en arrosant la viande de temps en temps avec la sauce qui va devenir granuleuse en faisant cailler le lait grâce à l'acidité du citron.

Pour le service découper le poulet en 4 morceaux, les mettre sur les assiettes de service et napper de la sauce granuleuse. Accompagner d'épinard tombés au beurre et d'une purée de pommes de terre faite maison.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>