**poulet à la moutarde violette**

* Currently 3.86/5
* [1](http://www.speedrecette.com/vote/db.php?j=1&q=14165&t=109.215.80.107&c=5)
* [2](http://www.speedrecette.com/vote/db.php?j=2&q=14165&t=109.215.80.107&c=5)
* [3](http://www.speedrecette.com/vote/db.php?j=3&q=14165&t=109.215.80.107&c=5)
* [4](http://www.speedrecette.com/vote/db.php?j=4&q=14165&t=109.215.80.107&c=5)
* [5](http://www.speedrecette.com/vote/db.php?j=5&q=14165&t=109.215.80.107&c=5)

**3.9**/5 (7 votes)

Temps de préparation :15 mn
Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :
=>6 cuisses de poulet
=>2 échalotes
=>3 cuillères à soupe de moutarde violette (épicerie fine)
=>pruneaux (3 par pers)
=>câpres
=>6 courgettes
=>vin blanc
=>sel, poivre

Préparation :

Faire revenir les cuisses de poulet dans un faitout, avec de l'huile d'olive et les échalotes.
Ensuite ajouter en même temps, la moutarde, les pruneaux, les câpres et les courgettes coupées en dés.
Ajouter un peu de vin blanc, mais pas d'eau, les courgettes jouant leur rôle.
Bien sûr, sel et poivre.

Couvrir et cuire 45 mn.