

# Poulet cocotte

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Personnes : 6

## Ingrédients :

- 1 poulet coupé en morceaux
- 3 c. à s. d'huile
- 150g d'oignons grelots
- 800g de grosses pommes de terre à chair ferme
- 150g de champignons de paris
- 150g de lardons
- 40g de beurre
- thym, laurier
- 10 cl de vin blanc sec (sauvignon)
- sel, poivre

**Préparation :** Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans de l'huile bien chaude. Pelez les oignons et les pommes de terre. Lavez et émincez les champignons.

Coupez les pommes de terre en dés. Retirez les morceaux de poulet du feu et réservez les sur une assiette. A la place, faites rissoler les lardons, puis retirez-les.

Faites fondre le beurre. Quand il mousse, ajoutez tous les légumes et faites-les blondir. Remettez ensuite le poulet et les lardons dans la cocotte.

Ajoutez le thym, le laurier. Versez le vin blanc et 10 cl d'eau chaude. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 20 minutes. Dégustez bien chaud.

**Suggestions :** vous pouvez remplacer les morceaux de poulet par du filet mignon de porc ou par du lapin

**Astuces :** Pour gagner du temps, faites cuire le poulet dans une cocotte minute 12 minutes dès que la soupape chuchote.

Plongez 2 à 3 min les lardons dans de l'eau bouillante. Ainsi blanchis, ils saleront moins le plat.

Faites dissoudre la moitié d'un bouillon cube dans l'eau pour déglacer la cocotte et mouiller la volaille.