

metro



Cuisses de poulet farcies au jambon et au poivre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 5 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Cuisses de poulet avec peau

4 Tranches de jambon cuit

Qté suff. poivre du moulin

15 ml Huile d'olive
(1 c. à soupe)

60 ml Mélange d'herbes fraîches, thym, romarin,
(4 c. à soupe) sarriette

5 ml Beurre
(1 c. à thé)

10 ml Huile d'olive
(2 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Insérer une tranche de jambon sous la peau de chaque cuisse et poivrer abondamment l'intérieur. Refermer.

Huiler les cuisses et les enrober d'herbes fraîches.

Dans un poêlon, faire chauffer le beurre et l'huile et faire saisir le poulet jusqu'à coloration dorée.

Dans un plat allant au four, déposer les cuisses farcies et faire cuire 20 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
