

Cuisses de poulet

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Cuisses complètes de poulet	4	6	8
Herbes de Provence	1 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Huile d'olive	-	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Assaisonnez les cuisses de poulet.
- 2 - Pour obtenir une meilleure coloration, enduisez les cuisses d'huile d'olive.
- 3 - Saupoudrez d'herbes de Provence les cuisses côté chair.
- 4 - Disposez les cuisses de poulet sur la grille position basse au fond de la cocotte **sans ajouter d'eau**.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	35/40 mn	45/50 mn	55/60 mn
Inversion*	20 mn	25 mn	25 mn
HAUT :	Maxi	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Pour un goût plus oriental vous pouvez saupoudrez de cumin les cuisses avant la cuisson.

.....

.....

.....

.....