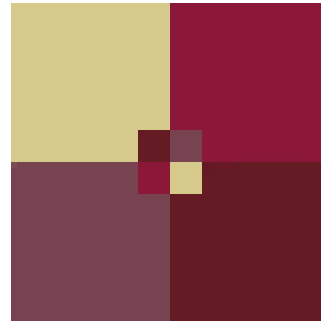


Cuisse de poulet au Neuchatel.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 100g de Neuchatel
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 dl de vin blanc
- 1dl d'eau
- 3 CS d'huile d'olive
- Sel/Poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Désosser les hauts de cuisse sans transpercer la peau, et gardez l'os du pilon tel quel. Poivrez l'intérieur des cuisses puis ajoutez le Neuchatel. Refermer les cuisses façon portefeuille, vous pouvez utiliser des cure-dents en bois pour maintenir la cuisse fermée. Disposez les 4 cuisses dans un plat allant au four.

Préchauffez le four à 210°C.

Emincez l'oignon et la carotte, et les mettre tout autour des cuisses. Ajouter le vin, l'eau et l'huile d'olive. Salez, poivrez. Mettez au four 45 minutes.

Servez chaud en recouvrant les cuisses de sauce. En les retirant du plat, faites attention à ne pas vider les cuisses du fromage fondu. Servez sur des nids de tagliatelles.

Accompagnement :

Essayez un sancerre blanc vous pourriez être surpris... sinon un gamay fera l'affaire.

Notes :