

Cuisses de poulet à l'ail et au thé du labrador



8 cuisses de poulet
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à thé de paprika doux moulu
1 cuillères à thé de poivre noir concassé
1 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail
20 feuilles de thé du labrador
375 ml de bouillon de volaille
125 ml de vin blanc sec

Préchauffez le four à 180°C.

Passez les cuisses de poulet dans un mélange de farine, de paprika et de poivre.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte en fonte et faites-y dorer la viande.

Ajoutez l'ail, les feuilles de thé du labrador, le bouillon et le vin.

Portez à ébullition puis laissez cuire 40 minutes au four sans couvrir.

Retirez la cocotte du four et gardez le poulet au chaud.

Passez au chinois la sauce de cuisson et faites-la épaissir 5 minutes à feu vif en remuant souvent.

Disposez le poulet dans les assiettes de service et nappez-le de sauce.

Servez avec des haricots verts ou des pois mange-tout.