

# Poulet à la diable

CUISIMAGES

Réf :  
**3306**

Type :  
Volaille

Préparation :  
10 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  

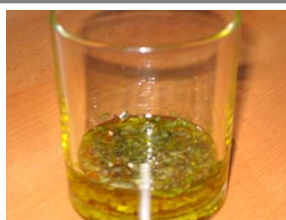

Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe d'estragon
- 50 ml d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 5 cuillères à soupe de chapelure
- Sel et poivre du moulin



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Dans un verre, mélangez l'huile d'olive, l'estragon ciselé. Salez et poivrez à votre convenance.

Badigeonnez les cuisses de poulet avec l'huile aromatisée et enfournez à mi hauteur pendant 20 min.



Badigeonnez les cuisses de poulet avec la moutarde puis saupoudrez la chapelure dessus.

CUISIMAGES

Enfournez à nouveau pendant 10 min.

La chapelure sera légèrement dorée.



Conseils  
Variante  
Vin

Servez avec des fagots de haricots verts ou des pommes de terre.

Bordeaux Haut Medoc