

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes

Temps de préparation : de 30 minutes à 1heure

Dans une cocotte, faites revenir les cuisses de poulet dans 30 g de beurre puis, arrosez de whisky et retirez du feu. Laissez macérer quelques minutes avant de les faire cuire environ 30 minutes. Dans une poêle, faites suer les champignons de Paris pendant 10 minutes, ajoutez une échalote hachée puis la crème fraîche, un petit peu de whisky et un peu de persil. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Disposez les cuisses de poulet dans un plat allant au four, versez la sauce pour bien recouvrir les cuisses puis saupoudrez de fromage râpé. Mettez au four pour faire gratiner environ 10 minutes

Servez aussitôt avec des pommes de terre rissolées, dauphine ou du riz.

### Commentaires

Fiche recette offerte par les supermarchés "MATCH"

[Ajouter un commentaire](#)

### POULET AU WHISKY



### Ingrédients

4 cuisses de poulet  
5 à 8 cl de whisky  
(selon les goûts)  
400 g de champignons  
de Paris  
5 cuillères à soupe  
de crème fraîche  
fromage râpé  
1 cuillère à soupe  
de persil haché  
une échalote hachée  
sel et poivre

