

Poulet à la moutarde de Dijon Reine de Dijon®

Pour 4 personnes
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 120 minutes



Ingrédients

- 4 cuisses de poulet,
- 15 cl de vin blanc,
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon Reine de Dijon®,
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse,
- beurre, sel, poivre, herbes aromatiques

Préparation

Faire dorer de chaque côté les cuisses de poulet dans un peu de beurre.

Ajouter le vin, les herbes aromatiques, du sel et du poivre.
Couvrir et laisser mijoter 50 à 60 mn à feu doux.

Garder le poulet au chaud.

Dégraissier la poêle et y ajouter la moutarde forte Reine de Dijon® et la crème fraîche.

Mélanger jusqu'à ébullition.

Servir les cuisses poulet avec la sauce moutarde.



REINE DE DIJON SAS

Au bas des combets

F - 21410 Fleurey sur Ouche

contact@reinededijon.fr

tél. +33 (0)3 80 76 05 10