

Poulet cocotte



INGREDIENTS

- 2 cuisses de poulet
- 6 carottes
- 2 panais
- 4 pomme de terre
- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- 1 verre de vin blanc
- 1 cc d'huile
- Cumin
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

Faire chauffer l'huile dans une cocotte.

Faire rissoler les cuisses de poulet sur les 2 faces, puis ajouter l'oignon, et laisser cuire 5 mns

Ajouter les carottes et les panais en rondelles, les pommes de terre, le bouillon cube, le vin, cumin, sel, poivre.

Recouvrir d'eau

Laisser mijoter à couvert, pendant 30 mns minimum .

Je suis encore meilleur réchauffé!!