

Le Poulet à l'Abricot



Ingrédients

- 4 cuisses entières de poulet
- 1 sachet de soupe à l'oignon liophilisée (pas besoin de saler)
- 1 petite bouteille de jus d'abricot (granini c'est la meilleure)
- 1 pincée de poivre

Matériel

- 1 plat à four
- planche à découper
- bon couteau

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Séparer les hauts de cuisse des pignons.
3. Placer les morceaux dans le fond du plat.
4. Saupoudrer de tout le sachet de soupe à l'oignon.
5. Verser par-dessus le jus d'abricot.
6. Mettre au four à 160°-180°C pendant environ 1 heure (un peu plus suivant si le poulet est fermier ou normal).

Recette proposée par Ouaneke



Astuce

Pour être sur que le poulet est bien cuit, le piquer avec un petit couteau (ou mieux, un pic à brochette). S'il saigne laisser le encore, si c'est du jus (jaune transparent) c'est cuit.

A accompagner du traditionnel riz blanc chaud.