






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 5
- Préparation :  2 min
- Cuisson :  50-60m
- Difficulté : 

# CUISSE DE VOLAILLE DE BRESSE

## \*PRÉPARATION\*

Dorer les cuisses, dans une cocotte, sur toutes les faces.

Vous pouvez, si vous le souhaitez ajouter de l'échalote émincée.

Assaisonner et couvrir la cocotte. Baisser le feu et laisser mijoter 50 minutes à 1 heure.

## \* IDEES D'ACCOMPAGNEMENTS \*

Pommes de terre sous toutes ses formes : purée bien beurrée, gratin dauphinois, criques, sautées  
...

Petits pois frais ou haricots verts

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**