

Poulet au Vin Blanc Doux et aux Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3-4 + 4 pilons
- FARINE	1.5 c à soupe
- FIGUES SÉCHÉES	12-14 (ou 8-10 fraîches)
- MIEL	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- THYM	2 c à café
- VIN BLANC DOUX	15 cl
- VINAIGRE DE VIN BLANC	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les figues en 2 ou 4 suivant leur grosseur.
- Coupez les morceaux de poulet puis farinez-les dans un sachet plastique.
- Faites-les ensuite dorer dans un mélange beurre de cuisson – huile d’olive. Salez et poivrez.
- Lorsque le poulet est bien doré, déglacez avec le vinaigre puis mouillez avec le vin. Ajoutez les figues, le miel et le thym. Baissez le feu et laissez mijoter 15-20 minutes.
- Servez la volaille nappée de sauce et de figues.

Remarque:

Servez avec des pommes de terre grenaille en chemise à l’ail.

