




CUISSES DE POULET ET CHICONS FRUITÉS

 60 min  4 pers.  Facile



Cuisses de poulet



Chicons



Beurre



Oranges



Be-Farm



contact@be-farm.be



Confiture à l'orange



Noix de muscade



INGREDIENTS

- 4 cuisses de poulet
- 1Kg de chicons
- 2 oranges
- 2 càs de beurre
- 1 càs de confiture à l'orange
- Noix de muscade
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Détachez les feuilles des chicons et pressez les oranges.
- ② Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les cuisses de poulet de tous les côtés. Ajoutez les feuilles de chicons, du poivre et de la noix muscade.
- ③ Poursuivez la cuisson 1 h à feu doux et mouillez de temps en temps avec le jus d'orange. Retirez les cuisses de poulet de la poêle et réservez-les au chaud. Mélangez la confiture avec les chicons.