



## POULET À LA MOUTARDE, ESTRAGON ET POMME DE TERRE

Ce plat allie la tendresse du poulet à la saveur relevée de la moutarde et la fraîcheur aromatique de l'estragon, pour un repas simple, parfumé et réconfortant.

- **La volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Blanc de poulet**  
180g



**Pomme de terre**  
200grs



**Creme fraiche**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Estragon séché**  
1 cuillère à café

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Moutarde**  
1 cuillère à soupe



**Huile d'olive**



**Sel & Poivre**

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 190 °C.

#### ÉTAPE 2

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en dés ou en rondelles.

#### ÉTAPE 3

Assaisonnez-les d'huile d'olive, sel, poivre et un peu d'estragon. Disposez-les sur une plaque de cuisson.

#### ÉTAPE 4

Mélangez la moutarde, la crème, l'ail et l'estragon dans un petit bol. Enduisez le poulet.

#### ÉTAPE 5

Placez le poulet à côté des pommes de terre sur la plaque. Faites cuire 25-30 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et les pommes de terre tendres.

#### ÉTAPE 6

Servez bien chaud avec un filet de jus de cuisson