

 **Difficulté : Facile**  **Temps de préparation : 5 minutes**  **Temps de cuisson : 30 minutes**



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



Crème fraîche
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