



→ 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





Gousse d'ail



LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Moutarde 1 cuillère à soupe





L'ÉQUIPEMENT

1 plaque de cuisson,

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