

## Hauts de cuisses de poulet campagnards

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F).

- Dans un fait-tout à fond épais ou dans une cocotte, chauffer le beurre et l'huile, sur feu moyen. Ajouter les lardons et les faire dorer en remuant. Les retirer de la casserole et les réserver dans une assiette sur du papier absorbant. Mettre le poulet dans le fait-tout et retourner les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de matière grasse. Lorsqu'ils sont légèrement colorés sur toutes les faces, les réserver avec les lardons.
- Dans le fait-tout, faire revenir 6 ou 7 minutes le poireau, le céleri, les carottes et les champignons. Saupoudrer uniformément la farine. Bien remuer pour qu'elle se mélange au gras de cuisson. Verser le vin; brasser, puis amener à ébullition.
- Ajouter l'eau, les cubes de bouillon, les hauts de cuisse, les lardons, la moutarde, l'ail et le laurier. Saler et poivrer. Ramener à ébullition. Couvrir, enfourner et laisser cuire 1 heure 15 minutes.
- Retirer le fait-tout du four et le déposer sur la cuisinière. Entrouvrir légèrement le couvercle et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 1 H 15

DE 4 À 6 PORTIONS

30 ml (2 c. à soupe)  
de beurre

30 ml (2 c. à soupe)  
d'huile végétale

60 ml (1/4 tasse)  
de lard salé, en très  
petits dés

6 hauts de cuisses de  
poulet sans la peau

Le blanc d'un gros  
poireau coupé en deux  
sur la longueur, puis  
en tronçons de 2 cm  
(3/4 po) de long

2 branches de céleri  
émincées

2 grosses carottes,  
en rondelles de 0,5 cm  
(1/4 po) d'épaisseur

12 gros champignons  
café, en moitiés

80 ml (1/3 tasse)  
de farine

125 ml (1/2 tasse)  
de vin blanc froid

750 ml (3 tasses)  
d'eau froide

2 cubes de bouillon  
de poulet

30 ml (2 c. à soupe) de  
moutarde à l'ancienne

2 gousses d'ail, en  
lamelles très fines

2 feuilles de laurier

Sel et poivre, au goût

