



Cuisses de Chapon farcies



Cuisson
1h30



5/6 pers.

Ingrédients

- Cuisses de Chapon farcies
- Ail, oignon, échalotes
- 2 verres de riesling
- Crème fraîche épaisse
ou une sauce au foie de gras
de chez Elchinger Auguste
- Sel et poivre.

Préparation

1. Faire dorer les cuisses de chapon farcies au four à 230 ° pendant 15 minutes.
2. Saler et poivrer, verser l'ail, l'oignon, les échalotes et le riesling.
3. Couvrir le plat et prolonger la cuisson pendant 1 heure à 180 °.
4. Rajouter de la crème fraîche ou la sauce foie gras et servir avec des brocolis et du riz.

Bon appétit !

