

Poulet mijoté au laurier concassé

— cocotte familiale

Poulet mijoté au laurier concassé pour quatre personnes : une cocotte chaleureuse où les saveurs se mêlent lentement. Dès les premières minutes, les Feuilles de Laurier Concassées diffusent un parfum résineux et boisé qui structure la sauce sans l'écraser. Les morceaux de poulet deviennent tendres, les carottes fondantes et les pommes de terre prennent une texture onctueuse, baignées d'un jus nappant et parfumé. C'est une recette idéale pour un dîner familial, un dimanche pluvieux ou une soirée où l'on veut rassasier sans complication. Elle donne envie de se mettre à table et de savourer une cuisine de foyer, simple et généreuse.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de cuisses de poulet (ou pilons), peau facultative
- 4 carottes moyennes, coupées en tronçons
- 500 g de pommes de terre fermes, coupées en gros dés
- 1 oignon jaune, émincé
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre (optionnel pour plus de richesse)
- 150 ml de vin blanc sec ou 150 ml de bouillon de volaille
- 400 ml de bouillon de volaille (ou eau + cube)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (facultatif)
- 1/2 à 1 cuillère à café de Feuilles de Laurier Concassées
- 1 branche de thym frais (ou 1/2 c. à café de thym séché)
- Sel et poivre du moulin
- Persil plat haché pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Feuilles de Laurier Concassées



Scanner pour voir le produit

Préparation

Assaisonnez les morceaux de poulet avec sel et poivre. Préchauffez une cocotte à feu moyen avec l'huile d'olive et le beurre.

Faites dorer le poulet côté peau (si présent) 4 à 5 minutes par face jusqu'à belle couleur. Retirez et réservez sur une assiette.

Dans la même cocotte, baissez le feu et faites revenir l'oignon 4 minutes jusqu'à translucide. Ajoutez l'ail et faites revenir 30 secondes sans colorer.

Remettez le poulet dans la cocotte. Ajoutez les carottes et les pommes de terre autour des morceaux.

Versez le vin blanc pour déglacer, laissez réduire 1 à 2 minutes puis ajoutez le bouillon et le concentré de tomate si utilisé.

Incorporez les Feuilles de Laurier Concassées (1/2 à 1 c. à café selon intensité désirée) et la branche de thym. Portez à léger frémissement.

Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit tendre et que les légumes soient cuits. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de sel et de poivre si nécessaire.

Si la sauce est trop liquide, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 5 à 10 minutes à feu moyen pour la réduire et obtenir une texture nappante.

Retirez la branche de thym, parsemez de persil frais haché et servez la cocotte bien chaude.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une diffusion homogène et facile à retirer, placez les feuilles concassées dans une boule à thé ou un petit sachet à infusion. Faites-les revenir brièvement dans la matière grasse chaude au début pour fixer leurs arômes.

