

Recette

Salé



Poulet à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 60 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet coupé en morceaux

2 oignons

3 gousses d'ail

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à soupe d'huile neutre

2 cuillères à café de curcuma

2 branches de thym

15 cl de vin blanc sec

15 cl de crème fraîche liquide

Sel

Poivre

1 cuillère de Vanille en poudre **LAVANY**

1 gousse de Vanille **LAVANY**

PRÉPARATION 15 min - Cuisson 45 min

La veille - c'est meilleur - ou quelques heures avant - 2 heures au minimum, faites mariner les morceaux de poulet avec le miel et la Vanille en poudre **LAVANY**.

Le jour de la cuisson, hachez les oignons et l'ail.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile à feu moyen puis réservez.

Retirez un peu de graisse si besoin et faites fondre les oignons et l'ail.

Ajoutez le curcuma, le thym, les morceaux de poulet, le vin blanc, laissez monter l'ébullition, puis le bouillon, le sel et le poivre.

Faites cuire à couvert et à petit feu environ 25 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez la crème, et les grains de la gousse de Vanille **LAVANY** et finissez la cuisson environ 5 minutes. Le temps de cuisson final dépend de la qualité du poulet. Vous pouvez servir tel quel.

Si vous souhaitez quelque chose de plus raffiné, placez les morceaux de poulet dans un plat creux - ou dans un assiette pour un service à l'assiette - et arrosez de la sauce passée au chinois.

Servir avec un riz parfumé - basmati, thaï, surinam ou vénéré.



Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

