



Poulet à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre, carottes et navets

Pour 2 personnes :

- 2 càs d'huile d'olive (*1 pour moi*)
- 4 hauts de cuisse sans la peau (*2 cuisses de poulet fermier sans la peau*)
- 400 g de pommes de terre
- 4 carottes
- 2 navets
- 4 càs de moutarde à l'ancienne
- 30 cL de vin blanc (*je vous conseille mi vin blanc-mi eau*)
- sel
- poivre

Cuire les légumes préalablement épluchés et coupés en dés à la vapeur pendant 35 min.

Faire dorer les morceaux de poulet dans l'huile chaude dans une cocotte sur chaque face. Saler, poivrer, ajouter la moutarde, le vin, l'eau et porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser cuire environ 1h. Ajouter les légumes dans la cocotte 5 min avant la fin de cuisson de la viande.

Déguster.