



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Papillote de poulet aux herbes et pommes de terre vapeur .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de fond de volaille
 - 1 cuisse de poulet
 - 2 c.à.s d'eau
 - 5 pommes de terre
 - Ail en poudre
 - Coriandre
 - Herbes de Provence
 - Paprika
 - Sel, poivre
-
- Laver et brosser les pommes de terre, ne pas retirer la peau
 - Dans un sac de cuisson spécifique à la cuisson au four mettre le poulet cru et les pommes de terre
 - Ajouter le fond de volaille, les épices et aromates
 - Fermer le sac et secouer de façon à en imprégner les aliments
 - Ajouter l'eau froide et refermer le sac de cuisson à l'aide d'une attache. Percer 3 petits trous à la surface
 - Disposer dans un plat allant au four et enfourner pour 45 minutes à 195°C th. 6-7
 - Une fois la cuisson terminée, ouvrir le sac et disposer les aliments dans le plat au four. Servir chaud

