

Cuisses de poulet en croûte de moutarde



| | |
|----------------------|----------------------|
| Quantité | 4 Personne(s) |
| Préparation | 10 min |
| Cuisson | 20 min |
| Coût de la recette | Pas cher |
| Niveau de difficulté | Facile |

Ingrédients

pour Cuisses de poulet en croûte de moutarde

- 4 cuisses de poulet
- 4 c. à soupe de moutarde
- 100 g de chapelure
- un peu de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

pour Cuisses de poulet en croûte de moutarde

- 1** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2** Mélangez l'huile d'olive et la moutarde. Enrobez les cuisses de poulet de ce mélange et roulez-les dans la chapelure en pressant bien pour qu'elles soient enrobées d'une croûte.
- 3** Beurrez un plat et déposez-y les cuisses de poulet, mettez une noisette de beurre sur chacune. Faites cuire 20 min sans retourner les cuisses en ajoutant éventuellement un peu d'eau ou d'huile.