

[Imprimer](#)

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

Ingédients

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.