




# Julie Zyromski

## Poulet au lait, basilic et citron

Portions: 6

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 1 heure 25 minutes

 6



### Ingrédients

8 à 12 hauts de cuisse de poulet désossés et sans la peau  
125 ml (½ tasse) de farine  
60 ml (¼ tasse) de beurre salé  
2 oignons, hachés  
3 gousses d'ail, hachées  
12 grosses feuilles de basilic frais  
3 branches de thym frais  
500 ml (2 tasses) de lait 3,8 % de la Laiterie Óra  
1 citron, coupé en 8 morceaux  
3 ml (½ c. à thé) de sel  
Poivre noir du moulin, au goût  
3 ml (½ c. à thé) de muscade

### Étapes

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Fariner chaque morceau de poulet en secouant l'excédent.
3. Dans une grande casserole allant au four, faire fondre le beurre à feu moyen-vif, puis dorer les morceaux de poulet de tous les côtés, 3 ou 4 morceaux à la fois.
4. Réserver les morceaux cuits dans un bol. Attention : le feu ne doit pas être trop élevé, sinon le poulet brûlera.
5. Retirer la casserole du feu. Remettre le poulet cuit dans la casserole et ajouter tous les autres ingrédients.
6. Le lait devrait couvrir la majeure partie du poulet. Si ce n'est pas suffisant, ajouter un peu de bouillon de poulet.
7. Couvrir et cuire au four 1 h 15.

Note : Ce plat est excellent avec des pommes de terre en purée ou des pâtes. Si vous le désirez, une fois la cuisson terminée, vous pouvez retirer tous les ingrédients de la sauce et épaissir celle-ci avec 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide. Remettez tous les ingrédients dans la sauce avant de servir.