



Cuisses de Poulet, sauce à la crème et au cognac, Spaetzle à la truffe

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Spaetzle à la truffe : 250 g
Cuisses de poulet : 2
Cognac : 5 cl
Eau : 15 cl
Crème épaisse : 2 cuillères à soupe
Beurre demi sel : 15 g
Huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Y faire griller les cuisses de poulet pendant 15 minutes en les retournant régulièrement.
2. Ajouter le cognac et l'eau puis laisser cuire encore pendant 15 à 20 minutes avec un couvercle pour faire réduire la sauce.
3. Réserver.
4. Dans une seconde poêle, faire griller les **Spaetzle à la truffe** avec le beurre demi sel comme indiqué sur le paquet.
5. Lorsque les Spaetzle sont grillés, ajouter la crème fraîche dans le jus de viande et laisser réchauffer tout doucement.
6. Dresser les cuisses de poulet avec la sauce et les spaetzle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bon Appétit !

Aude - Bredele Alsace

Histoire et recettes de Bredele... Aude de Bredele Alsace nous dit tout dans cet article