

Poulet à la crème de chorizo



Pour deux personnes

- 2 cuisses de poulet de qualité, séparées à l'articulation
- 1/2 chorizo
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 15 cl de crème liquide

Préchauffer le four à 180°C et enfourner les cuisses pour 20 minutes environ.

Pendant ce temps, enlever la peau du chorizo et le découper en petits morceaux. Mettre dans une casserole avec l'échalote grossièrement coupée. Faire revenir une dizaine de minutes, puis ajouter le vin.

Porter à ébullition, puis baisser la chaleur et verser la crème. Couvrir et laisser cuire encore une dizaine de minutes. Mixer la sauce dans un blender ou au mixeur plongeant, puis garder au chaud.

Sortir les cuisses du four et retirer la peau. Les déposer dans une sauteuse et verser la sauce dessus. Couvrir et laisser cuire encore 20 minutes jusqu'à ce que la chair du poulet soit fondante.

Servir avec du riz, de la semoule, des pâtes fraîches....