

## CUISSE DE POULET AU MUSCAT (4 personnes)

- 4 hauts de cuisse ou dos de poulet
- 25 cl de Muscat de Rivesaltes
- 25 cl d'eau
- 1 citron non traité
- 2 échalotes
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- Huile d'olive
- Sel, poivre et thym

Eplucher et émincer finement les échalotes. Dans une sauteuse faire dorer les morceaux de poulet dans un filet d'huile d'olive sur toutes les faces. Saler et poivrer puis réserver. Mettre l'échalote dans la sauteuse, laisser cuire quelques instants puis remettre les morceaux de poulets.

Saupoudrer avec la fécule de maïs; ajouter le vin blanc, l'eau et deux branches de thym. Mélanger, couvrir et faire mijoter 40 minutes.

Couper le citron en fines tranches. Les ajouter et continuer à cuire à découvert 10 minutes.

Servir bien chaud sur un lit de riz.

