



## Poulet à l'estragon



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 cuisses de poulet dont on aura préalablement enlevé la peau
- 1 oignon émincé
- 6 branches d'estragon frais ou 2 cuillères à soupe d'estragon surgelé
- 50 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche à 15 % de M.G
- sel, poivre



### Préparation

- Faire revenir les cuisses de poulet dans une cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Déglacer régulièrement avec un peu d'eau ou de vin blanc pour éviter que la volaille n'attache au fond de la cocotte. Faire dorer les oignons de la même façon.
- Ajouter l'estragon et mouiller avec le vin blanc.
- Saler ; poivrer, puis couvrir et laisser mijoter 30 mn à feu doux.
- Puis délayer la maïzena à froid dans un bol d'eau, verser ce mélange dans la préparation, ainsi que la crème fraîche.
- Laisser cuire à nouveau 5 mn pour permettre à la sauce d'épaissir.

