

Poitrine en cocotte



Ingrédients nécessaires

trompettes de la mort séchées : 50g
carotte : 2
sel de Guérande : 3 pincée(s)
poitrine farcie : 800g
poivre : 6 pincée(s)
huile d'olive : 2cs
oignon : 2

Préambule

Voilà une utilisation efficace de la cocotte en fonte. Cuisine une délicieuse poitrine farcie grâce aux instructions de Lapinou.

Tu dois t'y prendre à l'avance pour réaliser cette recette car il faut que les champignons trempent une nuit dans l'eau.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire tremper les champignons quelques heures avant de commencer la recette. Ensuite, épluche les légumes avec l'aide d'un adulte.



Etape 2

Verse de l'huile au fond de la cocotte et fais-le chauffer.



Etape 3

Coupe les carottes et les oignons en morceaux et fais-les revenir en même temps que la poitrine farcie, à feu vif.



Etape 4

Retourne régulièrement la viande pour qu'elle dore des 2 côtés.



Etape 5

Ajoute les champignons et remue pour qu'ils tirent du jus.



Etape 6

Retourne à nouveau la viande.



Etape 7

Ajoute tous les épices et mélange. En tout, la viande doit avoir doré environ 10 minutes.



Etape 8

Referme la cocotte et fais cuire ton plat pendant 1 heure environ. Après ce temps, c'est prêt. A table !

