



Poulet Alsacien

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 30

Pour 4 personnes :

- 1 gros poulet
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- 1 fromage au poivre de type boursin
- Du vin blanc
- Des airelles
- Des pommes de terre pour les frites

Mettre la moitié du fromage dans le poulet.

Saler, Poivrer.

Faire rôtir le poulet au four pendant 1 heure.

Sortir le poulet, le décortiquer.

Sortir le fromage du poulet.

Mettre les morceaux de poulet dans une casserole.

Ajouter le boursin, le vin blanc, sel et poivre.

Faire chauffer 30 min à feu doux.

Accompagner d'airelles et de frites.