

Cuisses de poulet à l'estragon

Préparation: 5 min

Cuisson: 35 min

Portions: 6

INGRÉDIENTS

- 6 cuisses de poulet
- 1 enveloppe (environ 50 g) de soupe à l'oignon
- 2 c. à table (30 g) d'estragon
- 1/4 tasse (65 ml) d'eau
- 1/4 tasse (65 ml) de lait

LES ÉTAPES

1. Enlever la peau du poulet.
2. Mettre dans une lèchefrite, saupoudrer de la soupe à l'oignon et de l'estragon.
3. Ajouter l'eau, couvrir d'un papier d'aluminium et cuire 35 min. au four à 350 F.
4. Après la cuisson, retirer les cuisses et ajouter le lait au bouillon pour faire la sauce.
5. Servir avec du riz.