

## Pilons de poulet et légumes au four

Préparation: 15 min

Cuisson: 50 min

Portions: 4

### INGRÉDIENTS

- 8 pilons de poulet, sans peau
- 2 c.à table (30 mL) de beurre ou margarine fondue
- 2 c.à table (30 mL) de moutarde de Dijon
- 2 gousses d'ail, hachées
- 4 carottes, coupées en 4 sur la longueur
- 1 tasse (250 mL) de haricots verts
- 4 branches de céleri, coupés en gros morceaux
- 5 pommes de terre, coupées en quartiers
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de bouillon de poulet Poivre et sel (au goût)

### LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
  2. Mettre les pilons de poulet dans une grande cocotte.
  3. Mélanger le beurre et la moutarde.
  4. Badigeonner les pilons de poulet du mélange beurre et moutarde.
  5. Ajouter l'ail.
  6. Arroser de la moitié de la conserve de bouillon de poulet.
  7. Cuire couvert au four pendant 30 min à 400°F (200°C) en arrosant de bouillon de temps en temps.
  8. Ajouter les pommes de terre, le céleri, les carottes et arroser du reste du bouillon de poulet. Poursuivre la cuisson pendant 15 min.
  9. Ajouter les haricots. Poursuivre la cuisson pendant 15 min.
- Au goût, on peut ajouter 1/4 tasse (65 mL) de vin blanc sec.