

Pilons de poulet en robe de lard aux oignons



Pour 4 personnes :

- 4 oignons rouges
- 8 pilons de poulet
- 16 tranches de poitrine fumée
- 10 cl de bouillon de volaille dégraissé
- sel, poivre

Pelez et émincez les oignons.

Enveloppez les pilons de tranche de poitrine fumée en les enroulant tout autour bien serrées (environ 2 par pilon). Faites rissoler les pilons sur feu moyen dans une sauteuse sans matière grasse de tous les côtés.

Ajoutez autour les oignons, salez très légèrement, poivrez, bien remuer 5 min à feu doux.

Ajoutez le bouillon de volaille, couvrez et laissez mijoter 10 min.

Servez les pilons sur le lit d'oignons et arrosez du bouillon.