



# Poulet Paprika en cocotte



## PRÉPARATION

1. Faire chauffer une cocotte en fonte et y mettre l'huile d'olive et le beurre.
2. Faire revenir le poulet quelques minutes de chaque côtés et le retirer.
3. Faire revenir les poivrons et oignons quelques minutes et remettre le poulet.
4. Verser le bouillon de volaille et laisser réduire à feu vif.
5. Ajouter la crème, le sel, le poivre et une bonne dose de paprika selon votre goût ( nous beaucoup ! ).
6. Mettre le couvercle de la cocotte mais le laisser légèrement ouvert et laisser mijoter à feu doux ( 2 ou 3 en induction ) pendant 1h30 en mélangeant de temps en temps.

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*

## INGRÉDIENTS

### **Pour 5 Personnes**

- Haut de cuisse de poulet ( selon le nombre de personnes )
- 250 g de poivrons de couleurs différentes coupés en dés
- 1 filet d'huile d'olive + 30 g de beurre
- 3 Petits oignons en dés
- 25 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de crème fraîche semi épaisse
- Sel et poivre du moulin
- Paprika ( beaucoup de Paprika )

## ASTUCES & CONSEILS

- ...