

Recettes aux abats de poulets



- Pour : *environ 2 personnes (ou un gourmand)*
- Durée : *30 mn environ*
- Difficulté *

Ingrédients :

- abats d'un poulet de Jean Paul Aguer, cou du poulet
- 1 Oignon, piment d'el piquillo, poivrons, tomates etc. bref ce que vous trouvez dans la saison
- 1/2 verre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

Déroulement de la recette :

- Vider le poulet de ses abats (foie, gésiers ...) et coupez le cou
- Détailler en petit dés sauf le cou que vous coupez en 4 ou 5 parties
- Détailler les légumes finement
- Poêler et déguster après une cuisson d'un 1/4 heure environ en remuant de temps en temps
- éventuellement ajouter 1/2 verre de vin blanc au déglçage

Le poulet de Jean Paul est très bon, mais les abats du poulet de Jean Paul peuvent faire l'objet d'un petit plat simple et sympathique !

diesel-tuning.biz

besthomeservice.biz

apdoangkor.org

Recettes aux abats de poulets

rikon-ya.com

rikon-ya.com

れさせ.com/

www.1or0.info/

1or0.info/