



CRANBERRY AU POULET

Temps de cuisson : 2 à 3 heures

Portions : 4

Ingrédients

2 tasses de haricots Cranberry

1 c. à thé de miel

1 c. à thé de moutarde en poudre

2c. à table de base de poulet

1 tasse d'oignons hachés

1 tasse de bacon coupé en dé

3-4 cuisses de poulet

Sel et poivre au goût

Préparation

- Faire tremper les haricots la veille
- Faire revenir le bacon jusqu'à croustillant
- Égoutter le surplus de gras et cuire les oignons.
- Dans un plat de grès ou fonte, mettre les haricots égouttés, les oignons, le bacon, la moutarde, le miel, la base de poulet et le poivre.
- Couvrir avec de l'eau.
- Placer les cuisses de poulet sur le dessus.
- Cuir à couvert, au four à 325 F. de 2 à 3 heures.
- Saler les fèves seulement durant la dernière heure pour les empêcher de durcir.