

Poulet au lait de sauge

Pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1,6kg
- 50cl de lait entier
- 8 feuilles de sauge
- 8 gousses d'ail
- 1 citron
- 40g de beurre
- 2 CS d'huile d'olive
- $\frac{1}{2}$ bon d cannelle
- Sel, poivre
-



1. Préchauffez votre four sur th.6 (180°)
2. Rincez et séchez le citron. Prélevez le zeste, puis râpez-le.
3. Chauffez le beurre et l'huile dans une cocotte allant au four. Faites dorer le poulet sur toutes ses faces, pendant 15mn environ. Retirez-le. Jetez la graisse
4. Versez le lait dans la cocotte vide, non lavée. Chauffez sur feu doux en grattant les sucs attachés dans le fond. Replacez le poulet dans la cocotte. Ajoutez les gousses d'ail non pelées, le zeste de citron râpé, la cannelle et les feuilles de sauge. Salez, poivrez.
5. Placez dans la cocotte au four, sans la couvrir. Faites cuire pendant 1H en arrosant le poulet régulièrement de son jus de cuisson.
6. Découpez le poulet. Disposez les morceaux sur un plat de service chaud. Entourez des gousses d'ail. Arrosez de la sauce de cuisson filtrée. Servez aussitôt.