

Poulet aux abricots confits

Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 1 sachet de gratinée à l'oignon déshydratée
- une grosse boîte d'abricots au sirop
- sel et poivre

Enlever la peau des cuisses de poulet et les disposer dans un plat allant au four en essayant de ne pas trop les faire se chevaucher ; Parsemer l'intégralité du sachet de gratinée à l'oignon, saler et poivrer. Recouvrir avec les abricots et verser du sirop jusqu'à la moitié de la hauteur du plat. Resaler un peu.

Mettre au four à feu moyen au moins une heure. Si les abricots ne sont pas assez confits, mettre 5 minutes au gril.

Accord met et vin :

Un Graves blanc ou un Crozes-Hermitage blanc ou encore un Anjou rosé.