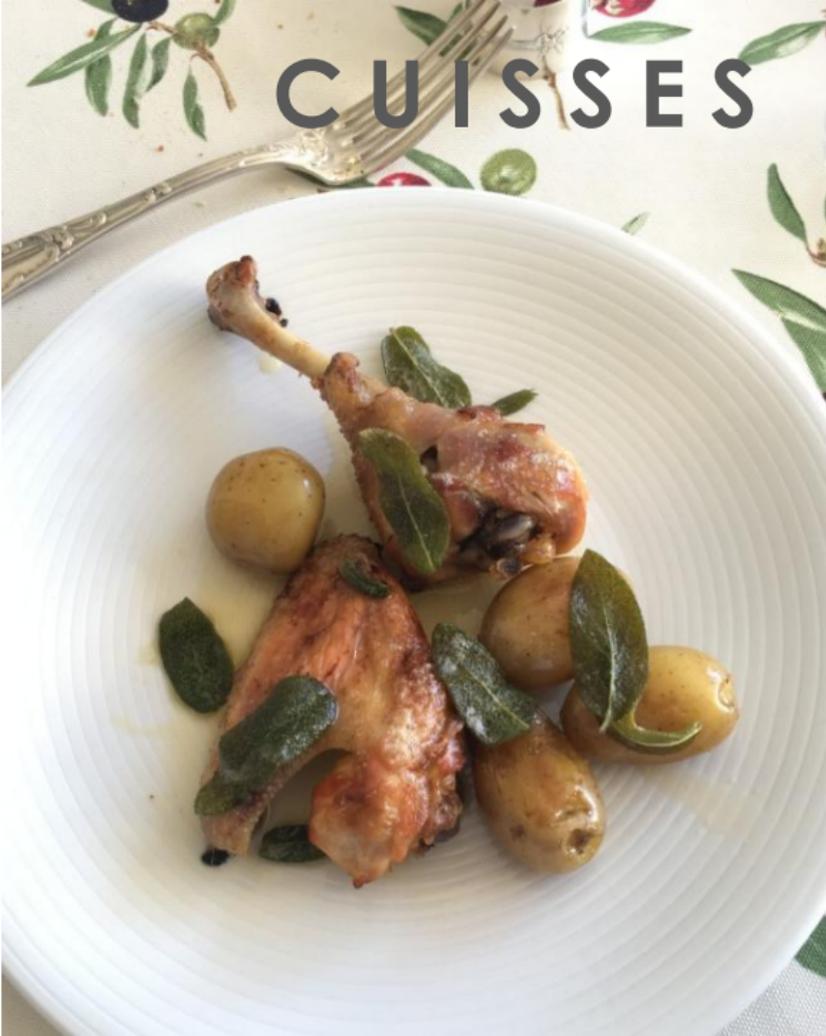


CUISSSES

DE POULET

AUBEURRE
DE SAUGE



4 Cuisses de poulet

100gr de Beurre

Sauge 1 botte

Sel, poivre

Enfourne les cuisses de poulet 50 min à 180°C, arrose-les régulièrement avec le jus de cuisson, sale, poivre.

Lave et effeuille la sauge, coupe les grosses feuilles en deux.

Fait cuire le beurre avec la sauge. Laisse infuser 5 min. Verse le beurre de sauge, sur le poulet.