

# ***POULET AU COCA-COLA***

*Mélange salé-sucré*

Aujourd'hui j'ai envie de vous faire partager une recette que je ne connaissais pas mais qui est originale.

Des cuisses de poulets au Coca-Cola (le vrai svp).  
Ce mélange salé-sucré ravira vos convives et marquera les esprits par son originalité et sa facilité de réalisation.



# ***Poulet au Coca-Cola***

## **Ingédients:**

Pour cette recette nous aurons besoin de :

6 Cuisses de poulet

500 g d'oignons

1 échalote

1 litre de Coca-Cola

1 c.a.s. de gingembre moulu

Beurre, sel et poivre

## **Pour la garniture :**

2 boîtes d'épinards en feuille

5 éclats d'ail

20 cl crème fraîche entière

Pommes de terre et du lait



# ***Poulet au Coca-Cola***

## **Allez on commence :**

Coupez les oignons et l'échalote après les avoir épluchés et lavés.

Dans une cocote, faire fondre un bon morceau de beurre et faites dorer vos Cuisses de poulets sur les 2 faces en assaisonnant à votre goût.

Réservez les cuisses dans un plat.



# **Poulet au Coca-Cola**

## **Suite :**

Versez ensuite les oignons et l'échalote dans la cocote avec du sel du poivre et une c.a.s. de gingembre et laissez-les devenir translucides mais pas colorés.

Mettez-y ensuite vos cuisses de poulets et versez le Coca-Cola petit à petit pour ne pas que ça déborde.

Laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure et demi à 2 heures.



## ***Poulet au Coca-Cola***

Pendant ce temps, vous pouvez faire cuire vos pommes de terre pour votre purée que vous écraserez avec du beurre et un peu de lait pour l'assouplir.

Faites également chauffer vos éclats d'ail préalablement ciselés grossièrement dans du beurre et mettez-y vos épinard à Chauffer. Salez et poivrez.

Versez la crème en fin de cuisson et faites réchauffer sans faire bouillir la crème.





## ***Poulet au Coca-Cola***

**Et voilà!!**

Un délicieux poulet au Coca-Cola  
et son accompagnement(\*).

**Elle est pas belle la vie ?**

(\*) vous pouvez également accompagner  
de riz , de frites , de pommes rissolées...  
C'est selon vos goûts !



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur  
le site internet:*

**BOITEALAPIN.FR**



**Très bonne journée à vous et à bientôt...**

