**Poulet à l'ail**

**vin blanc
bouillon de poulet
persil
thym
origan
cognac
poulet
poudre de paprika
poivre et sel
huile d'olive
farine fluide
ail
oignon**

Enrobez les morceaux de poulet dans d'un mélange de farine, de poudre de paprika, de poivre et de sel. Faites frire la viande dans l'huile jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Coupez un bulbe d'ail entier en segments. Mettez tout cela avec le poulet, le vin, le bouillon de poulet, le thym et l'origan dans une casserole fermée. Laissez mijoter pendant au moins une heure et vérifiez ensuite la cuisson.

Épaississez la sauce si nécessaire. Terminer avec du persil et une goutte de cognac.

Vous pouvez également réaliser ce plat parfaitement sur le skottel ou dans une poêle à paella. A découvert, il est nécessaire d'ajouter régulièrement de l'humidité pendant la cuisson.