

## Cuisses de poulet au basilic

4 cuisses de poulet, 2 c.s. de fond de volaille (épicerie fines), 2 gousses d'ail, 2 c.s. de miel, 40 feuilles de basilic, huile, sel et poivre du moulin.

Préparez 4 feuilles d'aluminium épais de 40 cm de côté. Retirez la peau des cuisses de poulet, assaisonnez-les et faites-les colorer 2 minutes de chaque côté dans un peu d'huile chaude. Placez ensuite chacune sur une feuille d'aluminium. Relevez légèrement les bords. Répartissez sur les cuisses de poulet le fond de volaille, le miel et l'ail finement haché. Couvrez entièrement chaque cuisse de feuilles de basilic et fermez hermétiquement les papillotes.

Glissez pour 35 minutes dans le four préchauffé à 200° (th. 6) et laissez reposer 5 minutes, four éteint et porte ouverte.

Pour servir, ouvrez les papillotes, déposez les cuisses de poulet sur un plat, grattez l'ail et le basilic restés sur l'aluminium et mettez-les sur le poulet. Versez dessus le jus récupéré dans les papillotes. Accompagnez d'une salade mêlée.