 **Poulet en chaud-froid**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 8 hauts de cuisse de poulet  
- sauce basque douce Petricorena (facultatif)  
- huile d'olive  
- 1 paquet de gelée Maggi  
- 2 jaunes d'œufs  
- 100 g de crème fraîche  
- le jus d'1 citron  
- poivre**

**Un plat à four  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante).**  
Badigeonner les morceaux de poulet de sauce basque douce.  
Les déposer dans un plat à four avec un filet d'huile d'olive et ½ verre d'eau.

**Sans la sauce, vous badigeonnerez simplement les morceaux d'un peu d'huile.**  
Couvrir le plat et enfourner pour 15 minutes.  
Tourner les morceaux et remettre à cuire pendant 10 minutes.  
Laisser refroidir.  
Désosser les morceaux en essayant de ne pas les abîmer.  
Retirer la peau.  
Préparer la gelée avec le sachet en mettant uniquement ¼ de litre d'eau (au lieu de ½ litre).  
Mélanger la crème avec les jaunes d’œufs. Incorporer le jus de citron.  
Lorsque la gelée est tiède, l'incorporer au mélange précédent.  
Enrober chaque morceau de poulet de cette sauce.  
Laisser prendre au froid et recommencer l'opération jusqu'à ce que les morceaux soient recouverts d'une belle nappe blanche.  
Garder au réfrigérateur.  
Servir avec quelques feuilles de salade et des quartiers de tomate.