

**Poulet en sauce crémeuse au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/poulet-en-sauce-cremeuse-au-citron-p1130157-r.jpg) **pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 12 cuisses de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)  
**-** [**Paprika**](https://recettes.de/paprika) **fumé**  
**- 6 gousses d'**[**ail**](https://recettes.de/ail)  
**- 2 ou 3** [**citrons**](https://recettes.de/citrons)  
**- 325 g de crème fraîche**  
**- 450 g d'eau**  
**- 1,5 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 1 càs d'Herbes de Provence**  
**- 120 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

**1 grand plat ou la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et hacher finement les gousses d'ail après les avoir dégermées si besoin.  
Recueillir le jus des citrons (j'en ai pris 150 ml).  
Parer les cuisses de poulet en éliminant éventuellement le gras superflu, puis les flamber.  
Saler et poivrer les cuisses de poulet puis les saupoudrer de paprika fumé, côté peau.  
Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et y faire dorer les cuisses des deux côtés en commençant par le côté peau.  
Les déposer dans le plat de cuisson.  
Retirer l'excès de gras dans la cocotte et y faire dorer légèrement l'ail sans le laisser brunir.  
Ajouter dans la sauteuse la crème, l'eau, le jus de citron, le bouillon de volaille émietté,   
les herbes de Provence et le parmesan.  
Mélanger, porter à ébullition puis laisser frémir pendant une dizaine de minutes.  
Verser la sauce sur les cuisses de poulet.  
Enfourner pour 35 minutes environ et vérifier la cuisson du poulet.  
Vous pouvez servir immédiatement.  
Moi, j'ai laissé cuire pendant 20 minutes, et j'ai laissé refroidir le plat   
puis j'ai couvert et gardé au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
J'ai remis la plaque dans le four chaud pendant 20 minutes juste avant la dégustation.  
Si la sauce n'est pas assez réduite, garder la viande au chaud dans un plat couvert   
et la laisser frémir pendant quelques minutes dans une casserole.  
Servir chaud avec un légume ou un riz pilaf avec la sauce en saucière.