# Cuisses de Poulet Sautées à l’Aveyronnaise

*Pour 4/6 personnes :*

- **6 grosses cuisses de poulet**
- **2 gros oignons**
- **2 ou 3 tomates**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou 3 cuillères à soupe d’huile)**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle bien chaude, ajouter la graisse de canard puis faire revenir les morceaux de poulet jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.

2. Retirer les morceaux de poulet de la poêle puis réserver.

3. Émincer les oignons puis les faire cuire à feu doux dans le jus de cuisson précédent.

4. Une fois les oignons bien fondus, ajouter ensuite les morceaux de poulet et enfin les tomates coupées en dés.

5. Assaisonner en sel et en poivre puis laisser cuire pendant une trentaine de minutes à feu doux : c’est prêt ! 

   Cette recette traditionnelle de l’Aveyron se dégustera accompagnée de pommes de terre sautées ou encore avec des pâtes.
   Il est également possible d’y rajouter des cèpes à la place des tomates ! 

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !