

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019

« Les Bons Petits Plats de Francette »

CUISSES DE POULET AU CITRON ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

Préparation : 25 min, Cuisson : 1h50, Pour : 4 Personnes

Il vous faut : 4 cuisses de poulet, 1kg de pommes de terre grenailles bio, 1 gros oignon, 3 branches de romarin, 20 brins de thym, 1 citron, 1 cuillère à soupe de miel, 1/2 botte de marjolaine, huile d'olive, sel, poivre.

Sortez la plaque du four et préchauffez ce dernier à 160°C. Epluchez et émincez l'oignon puis faites-le revenir dans une casserole avec l'huile d'olive et les feuilles d'1 branche de romarin.

Dans un plat de cuisson, répartissez l'oignon, ajoutez dessus les cuisses de poulet, les brins de thym et le citron coupé en fines lamelles. Salez, poivrez puis arrosez d'huile d'olive et de miel.

Rincez les pommes de terre puis coupez-les-en en deux. Tapissez la plaque du four de papier cuisson et huilez-le. Disposez les pommes de terre, face coupée contre la plaque. Arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez, ajoutez les feuilles des 2 branches de romarin restante et la marjolaine.

Placez au four le plat contenant le poulet et la plaque avec les pommes de terre, faites cuire pendant 1h45 en pensant à arroser régulièrement le poulet avec le jus de cuisson.

Servez sans attendre.