





## CUISSE DE POULET ROTIE & SES POMMES GRENAILLES

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Dans votre box :	
Poulet fermier du Gers Label Rouge	2 cuisses	4 cuisses
Herbes de Provence	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Paprika	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Pommes grenailles	300 g	600 g
Citron jaune	1 citron	1 citron
Dans votre placard :		
Huile d'olive		
Miel		



## Réalisation de la recette

 Préparation : 5 mn

 Cuisson : 30 mn

### 1. La préparation

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez ensemble les herbes de Provence et le paprika.
- A l'aide d'un linge ou de papier essuie-tout, enlevez l'humidité des cuisses de poulet (cela favorisera la coloration au four). Soulevez délicatement la peau du poulet, sans jamais la retirer. Parsemez du mélange d'herbes et paprika. Arrosez généreusement d'huile d'olive et frottez le poulet intérieur et extérieur.

### 2. La cuisson

- Disposez dans un plat légèrement huilé les cuisses de poulet et glissez au four 15 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson (si les cuisses deviennent un peu sèches, arrosez avec un peu d'eau).
- Retournez les cuisses au bout de 15 minutes et ajoutez les pommes grenailles (préalablement lavées et séchées). Procédez de même en arrosant régulièrement et prolongez la cuisson de 15 à 20 minutes.
- Pour aider la coloration de la volaille en fin de cuisson, badigeonnez les cuisses de poulet d'une touche de miel et jus de citron 10 minutes avant la fin de cuisson.
- Bon appétit !

### 3. Le mot du Chef

- Voici une recette simple pour préparer le poulet, à avoir dans son répertoire et à décliner à l'infini !
- N'hésitez pas à faire jouer votre imagination ! Sous la peau du poulet, ajoutez des zestes de citron, de la moutarde, un mélange de miel et de soja ou votre épice préférée...

