

Poulet et pommes de terre nouvelles au four



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Les pommes de terre nouvelles du jardin sont toujours les mieux appréciées ! Je n'ai pas résisté à la tentation de les cuisiner au four avec quelques morceaux de poulet !

Ingrédients

- 1 poulet coupé en morceaux
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 1 cc d'origan
- 1 cc de marjolaine
- 1 cc de curcuma
- 1 tour de moulin de 5 baies
- sel
- poivre
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- 1 verre de vin blanc

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre. Saupoudrez-les de curcuma, d'origan et de marjolaine. Salez-les et poivrez-les. Disposez-les au fond de votre plat allant au four.
- 2 Salez et poivrez les morceaux de poulet. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Saupoudrez-les de curcuma, d'origan et de marjolaine. Donnez un tour de moulin de 5 baies. Disposez le poulet dans le plat sur les pommes de terre.
- 3 Disposez le bouquet garni par-dessus ainsi que les gousses d'ail. Versez le verre de vin blanc. Posez le couvercle et faites cuire au four à 220°C (th.7-8) pendant 1 heure (+ou- selon le four).
- 4 Disposez le poulet et les pommes de terre sur un plat de service et servez accompagné de la sauce de cuisson. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

