



POULET ET GRENAILLES AU FOUR



Temps de préparation
10 minutes



Temps de cuisson
1 heure 30



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1 gros poulet ou autre volaille
1 kg de pommes de terre grenailles
2 oignons
1 bocal d'olives vertes dénoyautées
(ou en rondelles)
4 gousses d'ail (facultatif)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de romarin
Sel, poivre

Préchauffer votre four à 150°C

Préparation de la recette

Laver les grenailles.

Séparer les brins des tiges du romarin.

Emincer les oignons.

Déroulement de la recette

Mettre votre poulet dans un grand plat allant au four.

Disposer tout autour vos grenailles, les olives, le romarin, les oignons et l'ail.

Saler, poivrer, arroser avec l'huile d'olive et enfourner pour 1 heure 30.

Remuer à mi-cuisson.



Vous pouvez aussi ajouter des lamelles de citron cru sur vos grenailles !



Pensez aux grenailles au four pour les repas où vous êtes nombreux car c'est rapide et pratique !



Il y a quelques années encore, on ne trouvait les grenailles qu'au printemps, mais heureusement maintenant elles sont disponibles presque toute l'année !

Je cuisine souvent des grenailles au four pour accompagner d'autres plats, car la préparation est rapide et fait plaisir à tout les invités !